

Kleine Karte

11.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Gemischte Blattsalat	5,20
Mit knackigem Gemüse <i>mixed salad / crunchy vegetables</i> M, O, L	
Hühnerstreifensalat	6,90
Gebraten oder gebacken / Gurken – Erdäpfelsalat <i>chicken salad / grilled or baked / cucumber-potatoe salad</i> A, C, G, M, O	
Beef Tatar	14,50
Garnele / Radieschen / Brioche <i>beef tatar / prawns / radish / brioche</i> A, C, G, O, M, B	
Brett'l Jausen	10,90
Österreichische Schmankerl / eingelegtes Gemüse <i>austria special / marinated vegetables</i> G, M, O	
Schinken Käse Toast	4,80
Ketchup / Mayonaise / marinierten Salatbouquet <i>ham & cheese toast / ketchup / mayonaise / marinated salad bouquet</i> A, C, G, M, O	
Kursalon Würstel	7,80
Senf / Ketchup / Kren / Essiggurke <i>kursalon sausage / mustard / ketchup / horse radish / pickle</i> M, O	
Vorarlberger Käsespätzle	12,40
Gemischter Blattsalat <i>"Vorarlberger" cheese noodles / mixed salad</i> A, C, G, O, M	
Gebackener Zander	14,50
Kürbiskernpanade / Sauce Tatar / Erdäpfelsalat <i>baked pike perch / pumpkin crust / sauce tatar / potatoe salad</i> A, C, D, O, G	
Wiener Schnitzel vom Kalb	18,40
Petersilien Erdäpfel <i>Viennese baked escalope of veal / parsley potatoes</i> A, C, G	
Couvert / Weißes und dunkles Gebäck / Saisonaler Aufstrich <i>cover charge / brown and white bread / seasonal spread</i> A, C, G, O	2,80

Speisen ab 17.00 Uhr

Vorspeisen / Starters

Beef Tatare	14.50
Garnele / Radieschen / Brioche <i>beef tatare / prawns / radish / brioche</i> A, C, G, M, O	
Paradeiser-Brotsalat	7.80
Rucola / Bergkäse <i>tomatoe-bread salad / rocket salad / mountain cheese</i> A, G, O, M	
Rinder Carpaccio	14.50
Kräuter-Pilzsalat / Rucola <i>beef carpaccio / herbs-mushroom salad / rocket salad</i> G, M, O	
Weißes Spargelmousse	8.90
Grüner Spargel / Bärlauchcreme / Paradeiser Chips <i>white asparagus mousse / green asparagus / wild garlic cream / tomatoe chip</i> G, M, O	
Zanderterrine	13.80
Zwiebelkompott / Wurzelgemüsesalatpike-perch terrine <i>onion jam / root vegetable salad</i> D, G, O, L, M	
<u>Suppen/Soups</u>	
Kohlrabischaumsuppe / hausgebeizter Saibling	5,20
<i>creamy kohlrabi soup / home pickled char</i> D, G, O	
Klare Rindsuppe mit Einlage nach Wahl	4.40
Frittaten, Ricottatascherl oder Speckknödel <i>beef bouillon / sliced pancakes / ricotta pasties or bacon dumplings</i> A, C, G, L, M, O	
Spargelcremesuppe / Bärlauchschaum	4,40
<i>creamy asparagus soup / wild garlic foam</i> G, O	
Couvert / Weißes und dunkles Gebäck / Saisonaler Aufstrich	2.80
<i>Cover charge / whole wheat and white bread / seasonal spread</i> A, C, G, O	

Hauptgang

Wiener Schnitzel vom Kalb	18,80
Petersilien Erdäpfel <i>viennese baked escalope of veal / parsley potatoes</i> A, C, G, L	
In der Kupfer Pfanne servierter Rinder Tafelspitz	18,90
Erdäpfelrösti / Cremespinat / Schnittlauchsaucе / Apfelkren <i>boiled beef "Viennese Style" / roasted potatoes / cream of spinach chive cream / apple-horseradish</i> A, C, G, M, L	
Solo Spargel	15,80
Erdäpfel / Sauce Hollandaise / Beilage nach Wahl <i>solo asparagus / potatoes / sauce hollandaise / choose your supplement</i> C, G	
Kleines Kalb Wiener Schnitzel	6,80
<i>small baked escalope of veal</i> A, C	
Beinschinken	3,50
<i>ham</i> O	
Forelle und Garnele	8,90
<i>trout and prawn</i> O, B, D	
Gebratene Forelle	18,80
Rotes Rübenrisotto / weißer Spargel / Bärlauch <i>grilled trout / red beet risotto / white asparagus / wild garlic</i> D, G, O	
Sous vide Lammkrone	16,80
Erdäpfelpüree / Portweifeige / Petersilienwurzel <i>sous vide lamb crown / portwine figs / parsley roots</i> O, G	
Tournedos vom Rinderfilet 2 Stk. á 90g	19,80
Dauphine Erdäpfel / Speckfisolен / Sauce Bearnaise <i>tournedos of beef filet / dauphine potatoes / bacon beans / sauce bearnaise</i> A, C, G, M, O	
Entenravioli	8,90
Mangold / Braune Butter / Bergkäse <i>duck ravioli / brown butter / mountain cheese</i> A, C, G	

Vegane Speisen / Vegan dishes

Veganes Menü

Cous cous Salat / Blattsalat / Paradeiser Salsa
cous cous salad / baby salad / tomato salsa

O, M

6.80

Bärlauch Suppe / Paradeiser Pesto
wild garlic soup / tomato pesto

O

4.80

Gemüsetascherl / Pastinaken Püree / Gemüsejulienne
vegetable pasties / mashed parsnips / vegtebale julienne

A, O

12,70

Marinierte Früchte / Baumhonig
marinated fruits / honey

O

5,80

3 Gang Menü / mit Suppe: 3-course menu / with soup:	24.80
3 Gang Menü / mit Vorspeise: 3 course menu / with starter:	27.80
4 Gang Menü: 4-course menu:	28.00

Candle/light/dinner

Amuse-gueule

Beef Carpaccio / Kräuter – Pilzsalat / Rucola
beef carpaccio / herbs – mushroom salad / rocket salad
M, O

Selleriecremesuppe / Zitronenöl / Walnuss Brösel
creamy celery soup / lemon oil / walnut crumbl
G, O, N, L, F

Lachssteak / zweielrei Pastinaken / sautierten Kirschtomaten
salmon steak / duet of parsnips / sauteed cherry tomatoes
A, G, D, O

oder/or

Tranchen vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz
Kartoffelmousseline / Vichy Karotten
tranches of medium roasted beef / potato mousseline / vichy carrots
G, O

Topfenschmarren / Früchtekompott
sliced curd cheese pancakes / stewed fruits
A, C, G, O

3-Gang Menü / mit Suppe / 3-course with soup	37.50
3-Gang Menü / mit Vorspeise / 3-course with starter	40.50
4-Gang Menü / 4-course menu	45.50
Couvert / Cover charge	2.80

Süßspeisen/Desserts/Torten/Cakes

Dunkles Schokoladenmousse	8.80
Mango Sorbet / Maracujaschaum Dark chocolate mousse/ mango sorbet/ maracuja foam C, G, H, O,	
Topfen Schmarren / frische Früchte	8.80
sliced curd cheese pancakes / fresh fruits A, G, C, O	
Holundermousse / Waldbeerenragout	7.80
elderflower mousse / wild berry ragout G, H, O	
4 Stk. Petit Four / Erdbeeren / Minze	5.50
4 pieces of Petit Fours / strawberries / mint A, C, G, O	
Johann Strauss Torte	4.80
johann Strauss cake / house- cake A, G, H, E, C	
Sachertorte / Schlagobers	4.80
traditional « Sacher » cake / whipped cream A, G, H, C, R	
Apfelstrudel	4.50
apple strudel A, H	
Topfen-Strudel	4.50
curd strudel A, C, G, H	
(Vegan) Kirsch-Käsekuchen	4.80
(Vegan) cherry-cheesecake F, H	
Himbeer-Mohntorte	4.80
Raspberry-poppseed cake C, G, H	
Mozarttorte	4.80
Mozartcake A, C, G, H	

Eis / ice cream

<p>Himbeer trifft Schokolade</p> <p>Himbeer Sorbet / Himbeer - Vanilleeis / Schokoladeneis / Himbeeren Himbeermark / Schokoladenspitz / Eiswaffel / Schlagobers <i>Raspberry sorbet / Raspberry- Vanilla ice cream / chocolate ice cream raspberries / chocolate cone / waffle / whipped cream</i></p> <p>A, C, G, O, R</p>	7.80
<p>Johann Strauß Becher</p> <p>Vanilleeis / Schokoladeneis / Mandeleis / Eierlikör / Schokoladesauce / Mandelsplitter / Krokant Praline / Schokoladeblatt Eiswaffel / Schlagobers <i>Vanilla ice cream / chocolate ice cream / almond ice cream / egg liqueur chocolate sauce / almonds / crunchy sweet praline / chocolate / waffle whipped cream</i></p> <p>C, G, O, R</p>	8.40
<p>Obsttraum</p> <p>Zitroneneis / Bananeneis / Erdbeereis / Früchte / Eiswaffel Schlagobers <i>Lemon ice cream / banana ice cream / strawberry ice cream / fruits waffle / whipped cream</i></p> <p>A, C, G, O, R</p>	7.80
<p>Tropischen Früchte Becher</p> <p>Maracuja Sorbet / Mango Sorbet / Kokos Sorbet / Tropische Früchte Eiswaffel <i>Maracuja sorbet / mango sorbet / coconut sorbet / tropical fruits / waffle</i></p> <p>A, C, G, O, R</p>	7.80
<p>Bananen Becher</p> <p>Geschnittene Bananen / Bananeneis / geröstete Mandelblätter Eiswaffel / Schlagobers <i>Sliced bananas / banana ice cream / roasted almonds / waffle whipped cream</i></p> <p>G, R, O</p>	7.80
<p>Sebi der Seebär "Für unsere kleinen Gäste"</p> <p>1 Kugel nach Ihrer Wahl / Waffel / Smarties <i>Feel free to choose 1 cube / waffle / smartie</i></p> <p>A, C, G, O, R</p>	2.80

Caramelino		7.80
Karamelleis / Schokoladeneis / Mandeln / Caramelsauce		
Eiswaffel / Schlagobers		
<i>Caramel ice cream / chocolate ice cream / almonds / caramel sauce</i>		
<i>waffle /whipped cream</i>		
A, C, G, O, R		
Gemischter Eisbecher		5.20
3 Kugeln nach Ihrer Wahl / Waffeln		
<i>Feel free to choice 3 cubes / waffle</i>		
A, C, O		
Eiskaffee		6.50
Kalter Kaffee / Vanilleeis / Schlagobers		
<i>Cold coffee / vanilla ice cream / whipped cream</i>		
A, C, G, O		
Eisschokolade		7.80
Trinkschokolade / Vanilleeis / Schlagobers		
<i>Cold cacao / vanilla ice cream / whipped cream</i>		
A, C, G, O		
Portion Schlagobers		1.80
<i>Portion whipped cream</i>		
G		
Milchshakes		je Glas 4.50
G		
Erdbeer / strawberry	G	
Himbeer / raspberry	G	
Mango / mango		
Maracuja / maracuja	G	
Banane / banana	G	
Zitrone / lemon		
Vanille / vanilla	G	
Schokolade / chocolate	G, R	
Mandelvalmond	G, R	

Allergeninformation / information for allergen labelling

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EULMIV 1169/2011) mittels unten angeführten Kurzbezeichnungen in allen unseren Speisekarten. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung der Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Allergene enthalten sein.

The labelling of the 14 main allergenes takes place according to law (EU-LMIV 1169/2011) through labelling above in all our menus. Furthermore there also exist other substances that can trigger allergies or intolerances.

These specific allergenes are mentioned, if they are contained in a meal. Despite careful preparation of our dishes it is possible that they contain traces of other allergenes.

A = Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten

B = Krebstiere / Crustaceans

C = Ei / Eggs

D = Fisch / Fish

E = Erdnuss / Peanuts

F = Soja / Soy

G = Milch oder Laktose / Milk & Lactose, dairy products

H = Nüsse / Nuts

L = Sellerie / Celery

M = Senf / Mustard

N = Sesam / Sesame seeds

O = Sulfite / Sulphur dioxide

P = Lupinen / Lupin

R = Weichtiere / Molluscs