

Zum Start

BEEF TATAR SCHNITTE „FEINES HAUS“

(A,G,M,C,D)

kartoffelbrot | parmesan | eigelb
pro stück |9,90|
optional mit trüffel |5,00|

FRIERSS PROSCIUTTO CASTELLO

(A,G,L,M,O)

feigen | burrata | balsam-essig | grissini
|16,00|

Suppen & Salate

BLATTSALATE

(A, C, E, M)

hausdressing | wurzelgemüse | kresse
klein |5,90| groß |8,90|

CAESAR SALAD

(A,B,C,G,L,M,D)

kapernbeeren | römersalat | croûtons | ei
parmesandressing
zwischengericht |14,00| hauptspeise |18,00|
+ rinderfilet
zwischengericht |24,00| hauptspeise |29,00|
+ knusprige torpedo garnelen
zwischengericht |24,00| hauptspeise |29,00|

KRÄFTIGE RINDSUPPE

(A,C,G,L)

frittaten | leberknödel | kaspressknödel
|7,00|

Wiese

WIENER SCHNITZEL

(A,C,G)

in butterschmalz gebacken
petersilienkartoffeln | preiselbeeren | zitrone
vom milchkalb |29,90| vom kärntner schwein |19,00|

ENTRECÔTE

(A,G,L,M,O)

von der kalbin
whiskey-jungkarotten-creme | grüner spargel
portwein-jus | pfefferschaum
|39,00|

FILET VON DER KÄRNTNER KALBIN

(T,G,IL,L,M,O,P)

whiskey-jungkarotten-creme | grüner spargel
portwein-jus | pfefferschaum
250 g |49,00|

gut ding braucht weile
die zubereitung unserer filets dauert ca. 20 minuten

Pasta

PASTA ALL'OSSOBUCO

(A,G,L,O)

wurzelwerk | parmesan | béchamel
|27,00|

CREMIGE EIERSCHWAMMERL TAGLIOLINI

(A,C,G,L,M,O)

riesling | walnuss | mascarpone
zwischengericht |18,00| hauptspeise |24,00|

Wasser

GEBRATENES GOLDBRASSENFILET

(A,C,D,E,G,IL,L,M,O)

aus der adria
pfirsich | eierschwammerl | cipollini
|34,00|

Süßes Ende

CRÈME BRÛLÉE

(C,G,O)

tonkabohne | maracuja-sorbet
|8,00|

ZITRONENSORBET

wahlweise mit
prosecco |9,50| wodka |9,90|

AFFOGATO AL CAFFÈ

vanilleeis | espresso
|5,90|

Getränkeempfehlung

WERMUT TONIC

alfred | tonic water
|7,90|

MIRTILLO SPRITZ

mirtillo | prosecco | easy lemon
|7,90|

MÜNCHNER WILDBRÄU HELLES

0,5l |5,90|



KLEINE FLASCHE, GROSSER GENUSS

RIESLING OFFENBERG SMARAGD

weingut johann donabaum, spitz, wachau
0,375 Fl |39,00|

BLAUFRÄNKISCH UNGERBERG

weingut paul achs, gols, neusiedlersee
0,375 Fl |43,00|

ALKOHOLFREIER GENUSS

SPARKLING TEA LYSEGROU

12 verschiedene grüntee-sorten
zitrusfrucht | bergamotte |6,20|

BASIL TONIC BY ORGANICS

basilikum | zitrone | tonic water |7,50|

unsere mitarbeiter*innen informieren sie gerne
über die einzelnen allergene

Business Lunch

15.07.2025 bis 18.07.2025

SUPPE DER WOCHE

cremige hühnersuppe | sauerrahm | zucchini

SALAT DER WOCHE

friséé | parmesandressing | croûtons | kapern

Montag

ruhetag im restaurant

Dienstag

suppe oder salat

FRIERSS CEVAPCICI

pita brot | ajvar | rote zwiebel | aioli | 19,90 |

Mittwoch

suppe oder salat

KOREAN FRIED CHICKEN

coleslaw | chili sauce | reis | 19,90 |

Donnerstag

suppe oder salat

PAPRIKAGESCHNETZTES

aus der Steakhüfte von der kärntner kalbin
risi bisi | paprikamix | grüner pfeffer | 24,90 |

Freitag

suppe oder salat

FRANZÖSISCHE BOUILLABASSE

von edelfischen
knoblauchbrot | fenchel | paradeiser
kräuter der provence | 24,90 |

der business lunch ist auch als 3-gang-menü
mit dessert der woche möglich mit einem aufpreis von € 6,00

Empfehlungen der Woche

Fisch

SAIBLING IN MISO MARINADE

eierschwammerl | sakura salat | ponzu
| 26,90 |

Vegetarisch

PASTA PUTTANESCA

kirschtomaten | oliven | kapern | parmesan
| 17,90 |

Dessert

OMA'S GRIESSPUDDING

zwetschenröster | butterbrösel
| 7,00 |

suppe oder salat zu den empfehlungen | 5,50 |