

## Vorspeisen

<b>OKTOPUS CHIMICHURRI</b> <sup>A, R</sup>	€ 15,00
Oktopus   Chimichurri	
<b>BURRATA</b> <sup>A, G</sup>	€ 12,00
Crispy Ciabatta   Basilikum Cherrytomaten	
<b>CARPACCIO VOM RINDERFILET</b> <sup>G</sup>	€ 17,00
Fenchel   Rucola   Parmesan	
<b>ASIATISCHE WINTER ROLLS</b> <sup>A, F, L, N</sup>	€ 14,00
Sojasauce   Wildkräuter	

## Suppen

<b>KLARE SUPPE VOM RIND</b> <sup>L, M, O</sup>	
Mit Frittaten <sup>A, C, G</sup>	€ 6,50
Mit Kaspessknödel <sup>A, C, G</sup>	€ 7,50
<b>KÜRBISSUPPE</b> <sup>L, O</sup>	€ 7,00
Kürbiskernöl   Kürbiskerne	
<b>TOM KHA GAI</b> <sup>E, H, L</sup>	€ 8,00
Hühnerfilet   Asiatisches Gemüse Kokosmilch   Zitronengras	

## Salate

<b>GRÜNER SALAT</b> <sup>M, O</sup>	€ 7,50
Salatvariation   Dressing	
<b>CAESAR SALAT</b> <sup>A, D, G, M</sup>	
Romanaherzen   Grana Padano Croutons   Bacon   Caesar Dressing	
Classic	€ 11,50
Mit Hühnerfilet	€ 16,50
Mit Garnelen <sup>B</sup>	€ 17,50
<b>BUNTER SALAT</b> <sup>F, M, O</sup>	
Salatvariation   Dressing Paprika   Gurke   Tomate	
Classic	€ 11,50
Mit karamellisiertem Ziegenkäse <sup>G</sup>	€ 15,50
Mit Rinderstreifen	€ 21,00
Medium-Rare serviert, andere Garstufen auf Wunsch	

## Aperitif

<b>ALPL SPRITZ</b>	€ 7,50
Alpl Cider   Maracujasirup	
<b>LAVENDEL SPRITZ</b>	€ 7,50
Lavendelsirup   Prosecco	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	€ 7,50
Limoncello   Prosecco	
<b>SANBITTER SPRITZ</b>	€ 6,50
Sanbitter   Natureo Sparkling 0,0%	

## Weinempfehlung

<b>WEINGARTENSELEKTION</b> <sup>(BIO)</sup>	G. € 6,00
(Grüner Veltliner, Riesling, Gelber Muskateller)	FL. € 36,00
Alwin Jurtschitsch   Kamptal	
<b>WEISSBURGUNDER RESERVE</b>	G. € 5,50
Weingut Dürnberg   Weinviertel	FL. € 33,00
<b>CALEO ROSÉ</b>	G. € 6,00
(Blaufränkisch)	FL. € 36,00
Weingut Strehn   Deutschkreutz Mittelburgenland	

## Wineflight

<b>WEISSWEINFLIGHT</b>	0,1 L. € 12,50
<b>ROTWEINFLIGHT</b>	0,1 L. € 14,50
<b>MIXFLIGHT</b>	0,1 L. € 13,50

Für ein vollmundiges Geschmackserlebnis wählen unsere Sommeliers drei Weine aus unserem Weinkeller für Euren persönlichen Wineflight.

## Weinverkostung

Jeden Donnerstag laden unsere Sommeliers zur Weinverkostung in den Weinkeller. Es werden etwa zehn erlesene Rot- und Weißweine, darunter auch jahrgangstiefe Weine, verkostet.

€ 59,00 PRO PERSON

## Hauptgang

- TAGLIATELLE PORCINI** <sup>A, C, O</sup> € 17,50  
Steinpilze | Rosmarin | Grana Padano
- TAGLIATELLE GAMBERI** <sup>A, B, C, G</sup> € 18,50  
Garnelen | Burrata | Cherrytomaten-Konfit  
Basilikum | Peperoncino
- NOODLE BOWL** <sup>A, C, E, F, H, N</sup> € 22,50  
Udon Nudeln | Hühnerfiletstreifen  
Gemüse | Shiitake-Pilze
- BBQ BURGER** <sup>A, G</sup> € 18,00  
Rindfleisch | Bacon | Cheddar | Tomate  
Rote Zwiebel | BBQ-Sauce | Pommes
- HICKORY SMOKED  
PULLED PORK BURGER** <sup>A, M, O</sup> € 17,50  
Essiggurke | Rote Zwiebel  
BBQ-Sauce | Pommes
- THAI CURRY** <sup>E, H, L</sup>  
Asiagemüse | Shiitake-Pilze | Koriander  
Jasminreis € 16,00  
Mit Pekingente € 24,00  
Mit Rindfleisch € 24,00
- LACHSFORELLENFILET** <sup>D, L, O</sup> € 24,50  
Mediterranes Gemüse | Meersalzkartoffeln  
Tomaten-Zitronen-Sauce
- WIENER SCHNITZEL** <sup>A, C, L, M</sup> € 25,50  
Vom Kalb | Kartoffelsalat | Preiselbeeren

## Steaks

- RINDERFILET** <sup>L, O</sup>  
150 Gramm € 32,00  
200 Gramm € 38,00  
300 Gramm € 48,00  
500 Gramm *Chateaubriand* € 86,00  
Beilagen auszuwählen
- RIBEYE** <sup>O 300G</sup> € 36,00  
Beilagen auszuwählen

## Toast & Panini

- TOAST MIT KLEINEM SALAT**  
Mit Käse <sup>A, G</sup> € 6,50  
Mit Käse und Schinken <sup>A, G</sup> € 6,50
- ALPEN PANINI** <sup>A, G</sup> € 11,50  
Tiroler Speck | Bergkäse | Kleiner Salat
- CAPRESE PANINI** <sup>A, G</sup> € 10,50  
Halbgetrocknete Tomaten | Mozzarella  
Basilikum | Kleiner Salat

## Weinempfehlung

- „142“ **ONEFO(U)RTWO** <sup>G. € 8,50</sup>  
Familux Resorts Edition <sup>FL. € 49,00</sup>  
(Chardonnay, Riesling)  
Weingut Michael Malat | Kremstal
- ZWEIGELT RUBIN  
CARNUNTUM** <sup>G. € 6,50</sup>  
Gerhard Markowitsch | Carnuntum <sup>FL. € 39,00</sup>
- BLAUFRÄNKISCH  
GOLDBERG RESERVE** <sup>G. € 8,00</sup>  
Silvia Heinrich | Mittelburgenland <sup>FL. € 48,00</sup>
- CUVÉE EQUINOX** <sup>G. € 8,00</sup>  
Familux Resorts Edition <sup>FL. € 48,00</sup>  
(Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot)  
Weingut Reumann | Deutschkreuz -  
Mittelburgenland

## Specials

- PORT-TONIC** € 9,00  
Fine White Port | Schweppes Tonic
- ALPL BASIL FIZZ** € 10,50  
Plymouth Gin | Zitronensaft | Zuckersirup  
Alpl Cider | Basilikum
- ALPENROSE SPEZIAL** € 11,00  
Absolut | Havana 7 Jahre | Lime Juice  
Mangosirup | Bols Grenadine | Maracujasaft

## Zum Steak

Eine Beilage inkludiert – jede weitere Beilage € 6,00

- MEERSALZKARTOFFELN**
- KNOBLAUCHBROT** <sup>A</sup>
- POMMES** <sup>A</sup>
- GETRÜFFELTE POMMES** <sup>A</sup>
- CHEDDAR POMMES** <sup>A, L</sup>
- GRILLGEMÜSE**  
Eine Sauce inkludiert – jede weitere Sauce € 3,00
- HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER** <sup>G</sup>
- GRÜNE PFEFFERSAUCE** <sup>L</sup>
- DEMI GLACE** <sup>L</sup>
- 3 GEGRILLTE RIESENGARNELEN** <sup>B</sup> + € 5,00

Informationen zu Inhaltsstoffen unserer Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhältet Ihr auf Anfrage von unseren Mitarbeitern. Die Vermeidung von Kreuzkontakten mit anderen Lebensmitteln kann nicht garantiert werden. Alle Preise in EURO und inklusive Mehrwertsteuer.