

BUSINESSLUNCH MENÜ 8.4. - 10. April 2026

Saiblingstatare mit Radieschen und Vogelerlsalat € 15

Oder

Erdäpfel-Kräuterschaumsuppe mit Bärlauchpesto € 9



Wolfsbarschfilet mit Frühlings-lauchrisotto
& Spargel 22

Oder

Rosa Rumpsteak mit gegrilltem grünem Spargel,
hausgemachte Erdäpfelkroketten
und Pfefferrahmsauce € 22



Topfen-Birnenstrudel mit Waldbeerenragout € 9

2- Gang Menü € 26,90

3- Gang Menü € 31,90

Gedeck gerne auf Wunsch p.P € 3,50

MITTAGSKARTE

TAFELSPITZCONSOMME

wurzelgemüse | kaspresknödel od. griesknödel € 8

SALATHERZEN

salatherzen mit ceasar dressing,
parmesan & kapern € 12

mit gebratenen riesengarnelen + 10€
mit gebratenen filetspitzen vom rind + 10€

OX

beef tatare | eingelegte pilze | senfkaviar
| sprossen € 24

FOIE GRAS GEBRATEN

erdäpfelpüree | portweinjus | sommergemüse € 29

SPARGEL

2erlei vom weißen spargel mit fondant-erdäpfel
& buntem blattsalat € 28

HEIMISCHER SEESAIBLING

mit Kohlrabi, radieschen, zitronenverbene-
rieslingsauce & dill € 36

HEIMISCHER SEESAIBLING

mit petersilienerdäpfel, zitronennussbutter &
blattsalat € 32

WIENER SCHNITZEL

kalb | petersilienheurige | preiselbeeren € 32

HAUSGEMACHTE SORBET

Verschiedene Sorten pro Kugler € 4

Rinderfilet Black Angus USA 230g € 58

Rumpsteak Black Angus USA 300g € 57

Rib Eye Steak Black Angus USA 300g € 58

Rinderfilet Simmental AUT 230g € 43

BEILAGENVARIATION

speckfisolen | erdäpfelpüree | gemüse

|pfefferrahm-cognacsauce € 15

„KULINARISCHER KALENDER 2026“

17. APRIL 2026

CHRISTOPH PARZER & FRANZ HIRTZBERGER

Exklusives 6-Gänge-Gourmet-Menü

mit Starwinzer Franz Hirtzberger

in Abend für Feinschmecker und Weinliebhaber: Erleben Sie ein
außergewöhnliches 6-Gänge-Menü, perfekt abgestimmt auf die
weltberühmten Weine von Franz Hirtzberger aus der Wachau
belgeitet mit KATE & KON.

6-Gänge-Signature-Menü – kreativ, elegant und saisonal
interpretiert

MENÜPREIS P.P. INKL. GETRÄNKEBEGLEITUNG 280€

17. APRIL 2026 / 18:00 UHR