

Wir empfehlen als Aperitif

Uhudlerfrizzante von der Isabellatraube / Glas € 4,20

Prosecco / Glas € 4,20

Prosecco mit Erdbeernektar / Glas € 4,20

Prosecco mit Holunderblütensirup / Glas € 4,20

Bellini (Prosecco mit Pfirsichsaft) / Glas € 4,90

Hausgemachter Vermouth 1/16 Ltr. € 4,90

Campari Soda oder Campari Orange € 4,20

Gelber Muskateller „Sand&Schiefer“ Südsteiermark DAC,
Tement, Gamlitz 1/8 Ltr. € 4,90

Bistro-Gerichte

Handgeschnittene Steakpommes C, G, M

mit 2 Saucen (Ketchup & Knoblauchsauce)

€ 6,20

Raffel's Beef Burger A, C, G, M, N, O, P

mit Pommes frites und 2 Saucen (Cocktail- und Knoblauchsauce)

€ 11,50

Chicken Burger A, C, G, M, N, O, P

mit gebackenem Hühnerfilet, Salatgarnitur

Pommes frites und 2 Saucen (Cocktail- und Knoblauchsauce)

€ 11,50

Chicken-Wrap A, C, M, O

mit knackigen Salaten, gegrillten Hühnerstreifen
und Cocktailsauce

€ 13,50

Club Sandwich A, C, F, G, M, O

gegrilltes Hühnerfilet auf Toast, Cocktailsauce, Blattsalat, Tomaten,
Rührei und Pommes frites

€ 14,50

An Sonn- und Feiertagen gibt es die Bistrogerichte erst ab 15:00 Uhr!



Vorspeisen

Beef Tatare A, C, F, G, M, O

mit Zwiebeln, Kapern, Wachtelei, Senfmayonnaise, Butter und Toast

€ 15,50

Sautierte Gänseleber A, G, O

auf glacierten Apfelscheiben mit Trüffelpüree

klein 100 g

€ 18,00

groß 150 g

€ 27,00

Salate

Blattsalat oder gemischter Salat

nach Wahl mit Kernöl-, O Joghurt-Kräuter- C, G, M, O
oder Cocktaildressing C, M, O

€ 4,50

Vogel-Kartoffelsalat A, C, L, M, O, P

mit Ei, Kürbiskernen, Kernöl und gerösteten
Schwarzbrotwürfeln

ohne Speck

€ 7,50

mit Speck

€ 8,80

Weizer Schafkäse im Vulcanoschinkenmantel G, O

gebraten, auf mariniertem Blattsalat

€ 12,00

Hühnerstreifen in der Kürbiskernpanade A, C, M, O

gebacken, auf Sommersalaten mit Cocktaildressing

€ 13,50

Riesengarnelen im Knuspermantel A, B, C, G, M, O

gebacken (4 Stk.), auf bunten Salaten mit Kräutersauce

€ 19,00

Suppen

Klare Bouillon L, P

mit Leberknödel, A, C Frittaten A, C, G oder Grießnockerl A, C € 4,50

Bauernschwammerlsuppe mit Heidensterz A, G, L, O € 5,90

Burgenländische Krautsuppe A, L, M, O

mit Selchwürstel und Sauerrahm € 7,50

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel A, C

aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken,
mit Erbsenreis G, L oder Pommes frites

vom Schwein € 13,50

vom Kalb € 20,00

Schweinsmedaillons und Filetspitzen vom Rind A, C, G, L, O

à la Provence (mit Weinrahmsauce und Schwammerln,
in der Pfanne serviert) mit Zupfnockerln € 23,00

Gegrillte Maishendlbrust G, L, M, O

im Thymiansaft, mit grünem Reis und buntem Gemüse € 20,00

Wiener Zwiebelrostbraten A, G, L, M, O

mit Bratkartoffeln € 21,00

Tagliata vom Kalb A, C, G, O

mit Rucola, Kapern, Pinienkernen und Parmesan,
dazu knusprige Kartoffeln € 25,00

Filetsteak vom Angusbeef

gereift

180 g

€ 24,00

240 g

€ 28,00

Saucen wahlweise:

Kräuterbutter G, H, M

€ 2,00

Pfefferrahmsauce G, L, M, O

€ 3,00

Barbecue-Sauce L, M

€ 2,00

Schwammerlrahmsauce G, L, O

€ 4,00

Beilagen nach Wahl:

Pommes frites handgeschnitten

€ 3,00

Rosmarinkartoffeln

€ 3,00

Mediterranes Gemüse L

€ 4,00

Fischgerichte

Gebackenes Welsfilet aus der Teichwirtschaft Eltendorf A, C, D, G, L, M, N, O, P

mit Kartoffel-Vogerlsalat

€ 21,00

Gebratenes Welsfilet aus der Teichwirtschaft Eltendorf A, B, D, E, G, H, L, N, O, R

mit pikanten Gewürzen, dazu Rosmarin- Petersilienkartoffeln

und Kräuterbutter

€ 21,00

Branzino filets A, B, C, D, G, L, M, O

auf Parmesanrisotto mit glacierten Babykarotten

€ 22,00

Kindergerichte

Kinder-Wiener mit Pommes frites und Ketchup A, C

€ 9,50

Spaghetti mit Tomatensauce A, C, G, L

€ 6,50

Fischstäbchen gebacken mit Erbsenreis A, C, D, L

€ 8,50

Nockerln mit Rahmsauce A, C, G, L

€ 6,50

Vegetarische Gerichte

Vegi Burger A, C, G, M, N

mit Rucola- und Blattsalat, gegrilltem Schafskäse,

Tomaten, Zwiebel, Pommes frites, Zaziki und Knoblauchdip

€ 11,50

Vegi-Wrap A, C, G, M

mit gegrilltem Gemüse, Büffel-Mozzarella,

Salat und Knoblauchsauce

€ 12,50

Spinatknödel A, C, G

mit Salbeibutter und Schmortomaten

€ 12,00

Steinpilzrahmtagliatelle mit gehobeltem Parmesan A, C, G, L, O

€ 12,50



Vegane Gerichte

Tomatensuppe F, L

mit Basilikum und grünem Pfeffer

€ 4,90

Falafelburger F, O, M

mit Eisbergsalat, Zwiebelringen, Tomaten und Essiggurkerl, Pommes frites und Avocado-Limettenmayo

€ 11,50

Vegane Buddha-Bowl G, M, O

Jasminreis, Gurke, Kirschtomaten, Avocado und Radiesschen, gebratene Tofuwürfeln, knusprige Kichererbsen und Spicy Mayo

€ 12,50

Vegane Sorbets nach Wahl

Zitronen-, Mango-, Apfel-, Himbeer pro Kugel

€ 1,50

Vegane Eissorten:

Schoko-Waldfrucht, Kokos-Heidelbeer, Toffee-Caramell pro Kugel

€ 1,50



Desserts

Torten nach Wahl	€ 3,90
Haustorte Schoko-Trüffel	€ 5,50
Topfenstrudel Strudel der Saison A, C, G mit Vanille-Erdbeersauce	€ 5,90
Somlauer Nockerln A, C, E, G, H, O mit Schokoladensauce und Schlagobers	€ 5,90
Cafe Affogato G Kugel Vanilleeis mit Illy-Espresso	€ 4,20
Hausgemachte Sorbets frisch gerührt: Zitronen-, Mango-, Apfel-, Himbeersorbet pro Kugel	€ 1,50
mit Prosecco aufguss O	€ 4,90
mit Vodka aufguss	€ 4,90

Allergeninformation für unsere Gäste

A	Glutenhaltiges Getreide	F	Soja	N	Sesam
B	Krebstiere	G	Milch und Laktose	O	Sulfite
C	Ei	H	Schalenfrüchte (Nüsse)	P	Lupinen
D	Fisch	L	Sellerie	R	Weichtiere
E	Erdnüsse	M	Senf		

Die Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und Steuern.

