



Vorspeisen

Beef Tatar vom österreichischen Rinderfilet 100g I 15,50 (A, G, D, C, M, H)
mit hausfermentiertem Rohkostgemüse, Wasabi-Mayo und getoastetem Weißbrot

Cremesuppe vom Marchfelder Blattspinat I 6,20 (A, C, G)

mit Käse-Trüffel-Fagottini

auch vegan möglich I 5,80 

Klare Rinderkraftsuppe (A, G, L, C)

mit Wurzelgemüse

mit Frittaten I 5,20 (A, G, L, C)

mit Kaspressknödel I 5,90 (A, G, L, C)

Hauptspeisen

Gebackenes Schnitzel vom Donaulandschwein I 17,90

vom österreichischen Hühnerfilet I 19,90 (A, G, C, D)

wahlweise mit Petersilerdäpfel oder Pommes Frites

Ausgelöstes Steirisches Backhendl I 19,50 (A, C)

mit Erdäpfel - Vogerlsalat

Grillteller I 23,40 (G)

Trilogie von Huhn, Schwein und Rind, serviert mit Pommes Frites, knackigem Röstgemüse und Kräuterbutter

Wasserhammer Burger „new Version“ I 19,50 (G, A, C)

Sesam Bun mit 200g Rinderpatty vom Simmental Rind, Emmentaler, Cheddar Speck, karamellisierten Zwiebeln, hausgemachter Sauce und Salat, serviert mit Pommes Frites und Dip

Cremiges Pilzrisotto I 17,90 

mit Austernseitlingen und Shiitakepilzen

wahlweise mit lauwarmen hausgebeiztem Lunzer Saiblingsfilet I 22,90 (D)

*vegan 






Forelle im Ganzen I 21,90 (G, D, H)
mit Petersilerdäpfel und Mandelbutter

Gebratene Entenkeule I 24,50 (A, O, G)
mit Rotkraut, Pommes Williams und Orangen Jus

Maibockburger I 23,50 (A, G, L, C)
Hausgemachtes Patty vom Grestner Maibock mit
Camembert, sautierten Pilzen vom Hada Hof,
Apfel Chutney mit Pommes Frites

Rosa gegrillter Maibockrücken I 27,90 (G)
vom Grestner Jungreh mit cremigen Risotto von
Austern - und Shiitakepilzen mit glasierten
Gemüse

Vegane Frühlingsrolle I 17,90 
gefüllt mit Soja-Dinkelreis, Weißkraut, Karotten
auf Erbsenpüree

Desserts

Mohr im Hemd I 7,50 (H, G, C, A)

Apfelstrudel mit Schlagobers I 5,50 mit Vanillesauce I 6,50 (H, G, C, A)

Torten aus unserer Vitrine I 5,20 (A, C, G, H)

*vegan 

