



Speisenkarte

Kalte Vorspeisen

Beef Tatar

Wachtelei | Chimichurri | Baguette
16,50 | 19,50

Weintipp

Grüner Veltliner, Grassl Nepomuk, Göttlesbrunn
4,80

Räucherlachs Spinatröllchen

Krenaufstrich | Balsamico Tomaten | frischer Blattsalat
9,50

Mini Frühlingsrollen

VEGAN

VEGETARISCH

Süß-Sauersauce | Chilisaucе | Chimichurri
11,90

Würzige Kichererbsentaler

VEGAN

VEGETARISCH

Kräuterdip | Blattsalat | Marillendressing
13,00 | 16,00

Suppe

Rindssuppe

nach Wahl Frittaten, Leberknödel, glutenfreie Kräuterschöberl
6,50

Mango-Kokos-Schaumsuppe

VEGAN

VEGETARISCH

Mango | Kokosmilch | Blätterteigstangerl
7,00 | 9,50

Mit Garnelen möglich

Aufpreis 2,50

Pannonische Fischcremesuppe mit einem Hauch von der Puszta

Fischeinlage | Safran | Schwarzbrotchips
9,50



Hauptspeisen

Gebackenes Schnitzel Wiener Art vom Schwein

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

16,90

Vom Huhn

15,90

Kinder Wiener

13,50 | 12,50

Chef Cordon Bleu

Von der Karreerose

gefüllt mit Käse, Speck, Pilzen, Paprika und Jungzwiebeln | Petersilienerdäpfel

21,50

Weintipp

Riesling 1000 Eimerberg, Weingut Gritsch, Wachau

6,50

Zwiebelrostbraten

Hausgemachte Röstzwiebelringe | Braterdäpfel

23,50

Wok Black Angus

Huft vom Black Angusrind | Ingwerreis | Haus Woksauce |

Pak Choi, Jungzwiebel, Tomaten, Mungobohnen

24,80

vegetarisch

anstatt Rind mit Pilzen

22,50

VEGETARISCH

Weintipp

Das Phantom, Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz

7,80

„Fischfang des Tages“

Fischfilet nach Verfügbarkeit

(Servicepersonal steht für Fragen und Informationen zur Verfügung)

nach Art des Hauses | Weißwein Selleriepüree | getrüffelte Rösti | glasiertes Wurzelgemüse

28,50

Weintipp

Roter Veltliner, Weingut Setzer, Weinviertel

5,90

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über etwaige Allergien.



Wild Duett

Wildfleisch nach Verfügbarkeit (Wildschwein, Reh oder Hirsch)
Schoko-Rotweinsauce | gebratene Polenta Taler | geröstete Pilze
22,80

Gegrillte Hühnerstreifen

auf buntem Salatteller
14,90

Weintipp

Blaifränkisch Mittelburgenland DAC GOLD Reserve, Weingut K+K Kirnbauer
7,80

Hochzeits-Tafelspitz

Semmelkren | Wurzelgemüse | Altwiener Schnittlauchsauce | Apfelkren
22,00

Weintipp

Blaifränkisch Ried Hochberg, Weingut Ernst, Deutschkreutz
6,10

Mitzi's Gemüsebandnudeln

VEGETARISCH

VEGAN

Deutschkreutzer Bandnudeln | Gemüse der Saison
frische Kräuter | Kokosmilch | Parmesan
14,00

Weintipp

7301 Blaifränkisch, Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz
4,50



Nachspeisen

Palatschinken (Glutenfrei möglich)

Füllung nach Wahl
Marillenmarmelade 7,00
Nougatcreme 8,00

Lava Schokoladekuchen

1 Kugel Eis | Schlagobers | Fruchtragout
9,00

Weintipp

Grüner Veltliner Beerenauslese, Weingut Tschida, Illmitz
5,50

Hausgemachtes Früchtetiramisu

Biofrucht der Saison | Fruchtspiegel
8,50

Weintipp

Royal Selection Spätlese, Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz

Gerne servieren wir Ihnen individuell gewünschte Speisen bzw. Menüs nach Vorbestellung.
Guten Appetit wünscht Ihnen unser Küchen- und Serviceteam im „Das Blaufränkisch“!

Blaufränkisch im Blut und Sonne im Herzen!

Unsere neuen Öffnungszeiten der Küche

Montag
RUHETAG

Dienstag bis Samstag
11:00 – 14:00 Uhr
18:00 – 20:30 Uhr

Sonntag:
11:00 – 14:00 Uhr

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über etwaige Allergien.