



*Yvonne's kleines
Gasthaus*

Getränke & Speisekarte



Ein paar Worte von uns

Schön, dass Sie da sind.

Das Yvonne's kleine Gasthaus gibt es, weil wir genau so kochen wollten. Nicht mehr. Nicht weniger. Wir sind Yvonne und Basti und wir stehen noch selbst in der Küche.

Fast alles, was bei uns auf den Teller kommt, entsteht von Grund auf in unserer kleinen Küche: alle Saucen, Fonds, Teige und Desserts. Eine kleine Ausnahme gibt es, das Eis, alles andere machen wir selbst. Unsere Fleisch- und Wurstprodukte sowie unsere Weine und Spirituosen (Alte Brände - Prinzen) kommen aus Österreich. Nicht aus Prinzip, sondern aus Überzeugung.

Wir verzichten bewusst auf Chi-Chi und kurzfristige Trends. Stattdessen geben wir dem Wesentlichen die volle Aufmerksamkeit: guten Produkten, sauberem Handwerk und klarem Geschmack. Lieber wenige Gerichte, dafür richtig. So, wie wir hier kochen, würden wir auch für Freunde kochen.

Auch unsere Weine sind so ausgewählt: passend zu unseren Speisen und nach unserem eigenen Geschmack. Viele davon trinken wir selbst gern, genau deshalb stehen sie bei uns auf der Karte.

Wenn Sie gutes Essen schätzen, sind Sie bei uns richtig.

*Ihre
Yvonne & Basti*



Auch in unsere Speise- und Getränkekarte sowie in unsere Website sind viele Stunden Arbeit geflossen. Sollten Ihnen dennoch Fehler auffallen, geben Sie uns gern Bescheid, wir sagen danke. 😊

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Kleine Portionen sind wählbar und werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.



Unsere Getränkeauswahl

Aperitif / Spritziges

Lillet Wildberry ¹	0,2l	€ 8,90
Rhabarber Spritz ¹	0,2l	€ 8,90
Aperol Spritz ¹	0,2l	€ 8,90
Prosecco DOC ¹	0,2l	€ 8,90

Empfehlung

Werner Wermut ^{Weiß oder Rose}	0,2l	€ 7,90
mit Tonic	0,25l	€ 8,90

Ohne Alkohol

Gurke-Birne-Sekt	0,2l	€ 7,50
Cordino – Spritz	0,2l	€ 7,50

Bier vom Fass

König Pilsener ^(Ac)	0,25l	€ 3,90
	0,4l	€ 5,60
Benediktiner Hell	0,3l	€ 4,20
	0,5	€ 5,90
König Radler ^(Ac)	0,25l	€ 3,80
	0,4l	€ 5,50

Softgetränke

Almdudler & zuckerfrei	0,35l	€ 4,90
Coca-Cola / Cola Zero / Sprite / Fanta / Spezi	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,90

Mineralwasser

Feinperlig	0,25l	€ 3,50
Still und Laut Fl.	0,75l	€ 6,90

Rauch Bio Schorlen

Apfel / Rhabarber / Johannesbeere / Maracuja	0,33l	€ 4,00
--	-------	--------

Flaschenbier

Köstritzer Dunkel ^(Ac)	0,33l	€ 4,90
König Pils ohne Alc. ^(Ac)	0,33l	€ 4,50
Benediktiner Weizen ^(Aa)	0,5l	€ 5,90
Benediktiner Weizen ohne Alc. ^(Aa)	0,5l	€ 5,80

Weinschorlen

G'spritzter Weiß- oder Rotwein	0,2l	€ 6,90
-----------------------------------	------	--------

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Kleine Portionen sind wählbar und werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.



Offene Weine

Hillinger Weiß – Grüner Veltliner



(0,2 l)

€ 8,50

Ein leichter, trockener Grüner Veltliner aus Österreich, im Glas zart strohgelb. In der Nase ein frischer Duft nach grünem Apfel und Zitrone, am Gaumen lebendig, fruchtig und angenehm würzig. Ein typischer, unkomplizierter Sommerwein, auch ideal für einen Spritzer.
Empfehlung aus der Küche: Passt wunderbar zu Backhendl, leichten Fischgerichten, Salaten und unseren kalten Schmankerln.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 11,5 % vol. / Herkunft: Österreich, Burgenland – Rebsorte: Grüner Veltliner

Hillinger Rosé



(0,2 l)

€ 8,50

Ein trockener Rosé aus dem Neusiedlersee-Gebiet, im Glas zart rosafarben wie Zwiebelschale. In der Nase feine Aromen von Erd- und Himbeeren, am Gaumen frisch, fruchtig und animierend – ein idealer Begleiter für leichte und sommerliche Speisen.
Empfehlung aus der Küche: Bestens geeignet zu Sommergerichten, Backhendl oder unseren feineren kalten Speisen.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 11,5 % vol. / Herkunft: Österreich, Burgenland – Rebsorten: Zweigelt, St. Laurent, Blaufränkisch

Hillinger Rot – Zweigelt



(0,2 l)

€ 8,50

Ein vollmundiger Zweigelt mit tiefem Rubinrot und fruchtigen Noten von Weichseln und Kirschen. Sehr weiche Tannine und ein runder, fruchtiger Abgang machen ihn zu einem harmonischen Wein, der sich elegant und angenehm trinken lässt.
Empfehlung aus der Küche: Ideal zu Ochsenbacke, Zwiebelrostbraten und herzhaften Wirtshaus-Schmankerln.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 12,5 % vol. / Herkunft: Österreich, Burgenland – Rebsorten: Zweigelt

Mezzacorona – Pinot Grigio Trentino DOC 2024



(0,2 l)

€ 8,90

Ein eleganter Pinot Grigio aus dem Trentino. Feines Bouquet aus Apfel, Pfirsich und Zitrus, leichte florale Noten. Am Gaumen klar, lebendig, mit feinen nussigen Nuancen und harmonischem Abgang.
Empfehlung aus der Küche: Perfekt zu Fisch, Pasta, leichten Vorspeisen, Sommergerichten und frischer Wirtshausküche wie das Vitello.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 12,5 % vol. / Herkunft: Italien, **Trentino** – Rebsorte: Pinot Grigio (**Grauburgunder**)

Notte Rossa – Primitivo di Manduria DOP 2023



(0,2 l)

€ 9,50

Ein kräftiger, trockener Primitivo aus Apulien mit tiefem Rubinrot und violetten Reflexen. In der Nase ein intensiver Duft nach reifen Kirschen und Pflaumen, begleitet von feinen Noten von Kakao und Vanille. Am Gaumen vollmundig, weich und rund, mit einer samtigen Textur und einem Hauch angenehmer Süße im Abgang – ein Wein mit südlicher Wärme und viel Charakter.
Empfehlung aus der Küche: Ideal zu geschmortem Ochsenbacke, Rind, Wild, kräftigen Saucen und herzhaften Wirtshausklassikern.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 14 % vol. / Herkunft: Italien, Apulien – Rebsorte: Primitivo 100%

Anakena – Cabernet Sauvignon The Birdman 2022



(0,2 l)

€ 7,50

Ein trockener Cabernet Sauvignon aus dem Valle Central in Chile, mit tiefem Purpurrot und einer sehr fruchtigen Nase. Aromen von reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen und feinen würzigen Noten prägen diesen Wein. Am Gaumen dominieren dunkle Waldfrüchte, begleitet von sanften, gut eingebundenen Tanninen, die ein harmonisches und rundes Finale verleihen – ein vollmundiger Rotwein mit südamerikanischem Charakter.
Empfehlung aus der Küche: Ideal zu gegrilltem Fleisch, Rind, Schmorgerichten, sowie kräftigen Wirtshausklassikern mit dunkler Sauce.
Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 13 % vol. / Herkunft: Chile, Valle Central – Rebsorten: Cabernet Sauvignon & Merlot

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Kleine Portionen sind wählbar und werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.



Flaschenweine

WEISS:

Mayr Ferdinand – Grüner Veltliner Selection 2024



(0,75 l)

€ 30,00

Ein klarer, trockener Grüner Veltliner aus Niederösterreich mit hellem Grüngelb im Glas. In der Nase zeigen sich feine mineralische Noten, ergänzt durch leicht exotische Anklänge und den sortentypischen weißen Pfeffer. Am Gaumen trocken, komplex und ausgewogen, mit frischer, cremig wirkender Säure, mittelkräftigem Körper, angenehmem Schmelz und guter Länge. Ein fruchtig-frischer Veltliner mit ausgeprägt österreichischem Charakter und bemerkenswerter Trinkanimatik.

Empfehlung aus der Küche: Ideal zu Geflügel, Fisch, leichten Vorspeisen, Wiener Klassikern und vielen unserer feinen Wirtshausgerichte.

Allergene: Enthält Schwefeldioxid und Sulfite / Alkohol: 12,5 % vol. / Herkunft: Österreich, Niederösterreich – Rebsorte: Grüner Veltliner

Edlmoser – Wiener Gemischter Satz DAC BIO 2024



(0,75 l)

€ 39,50

Ein trockener, biologisch erzeugter **Wiener Gemischter Satz** mit hellem Goldgelb und Silberreflexen. In der Nase zarte Aromen von frischem gelbem Apfel, Honigmelone und feinen Wiesenkräutern, unterlegt mit einem Hauch Ringlotten. Am Gaumen zeigt sich ein mittlerer Körper mit zarter Fruchtsüße, reifem Kernobst, feinem Säurebogen und harmonischer Balance. Ein bereits sehr gut zugänglicher, lebendiger Wein mit typischem Wiener Charakter. Falstaff beschreibt den Jahrgang 2024 als helles Gelbgrün mit feinen Tropenfruchtanklängen, einem Hauch Blütenhonig, rassigem Säurebogen und mineralisch-zitroniger Struktur.

Empfehlung aus der Küche: Perfekt zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten, Geflügel sowie Wiener Klassikern und vielen unserer feinen Wirtshausgerichte.

Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 12,5 % vol. / Herkunft: Österreich, Wien – Gebiet: Wiener Gemischter Satz DAC – Rebsorten: jahrgangsabhängig

Regele – Grauburgunder Südsteiermark DAC 2023



(0,75 l)

€ 35,90

Ein trockener Grauburgunder aus der Südsteiermark, mit einer jugendlichen, frischen Nase nach gelben Früchten wie Birne, dazu ein Hauch von Zitrus und Limone. Am Gaumen trocken, dicht und füllig, mit einer schönen Zucker-Säure-Balance und viel Struktur. Ein vielschichtiger Wein mit typisch steirischem Charakter – elegant, saftig und wunderbar trinkfreudig.

Empfehlung aus der Küche: Passt hervorragend zu Fisch, Pasta mit hellen Saucen, Backhendl, Kalbfleisch und vielen unserer feinen Wirtshausgerichte.

Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 12 % vol. / Herkunft: Österreich, Südsteiermark DAC – Rebsorte: Grauburgunder (Pinot Gris)

Regele – Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2024



(0,75 l)

€ 33,50

Ein frischer, trockener Sauvignon Blanc aus der Südsteiermark mit hellem Grüngelb im Glas. In der Nase eine kräftige, steirische Aromatik von grüner Paprika, Holunderblüte, etwas Exotik und Grapefruit. Am Gaumen frisch und pikant, mit saftiger Säure, zart buttrigen Noten und einer feinen Kräuterwürze im Abgang. Ein typischer, ausdrucksstarker Südsteirer mit viel Frucht und klarer Eleganz.

Empfehlung aus der Küche: Hervorragend zu Zander, Saibling, Barsch, zu Sommergerichten, Salaten, sowie zu aromatischen Pasta-Gerichten und frischer Wirtshausküche.

Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 12 % vol. / Herkunft: Österreich, Südsteiermark DAC – Rebsorte: Sauvignon Blanc

Regele – Weißburgunder Südsteiermark DAC 2024



(0,75 l)

€ 32,00

Ein trockener Weißburgunder aus der Südsteiermark mit einer zarten, weichen und cremigen Frucht. Die Struktur ist leicht bis mittelgewichtig, begleitet von einer milden, harmonischen Säure. Ein eleganter, unkomplizierter Speisenbegleiter, der sich sanft, rund und angenehm trinkt – perfekt für Gäste, die einen feinen, leichten und dennoch charaktervollen Weißwein schätzen.

Empfehlung aus der Küche: Ideal zu Backhendl, Geflügel, Pasta, Fischgerichten, Vegetarischem und allen Speisen, die einen sanften, nicht aufdringlichen Wein verlangen.

Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 12 % vol. / Herkunft: Österreich, Südsteiermark DAC – Rebsorte: Weißburgunder (Pinot Blanc)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Kleine Portionen sind wählbar und werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.



Regele – Rosé Zweigelt 2024



(0,75 l)

€ 29,90

Ein frischer, trockener Rosé aus der Südsteiermark mit einer kühlen, aromatischen Frucht. In der Nase duftige Noten von Walderdbeeren, dazu feine exotische Anklänge von Ananas und Litschi. Am Gaumen zeigt er sich mild in der Säure, saftig, fruchtbetont und herrlich trinkanimierend – ein leichter und eleganter Rosé, wie man ihn in der Steiermark liebt.

Empfehlung aus der Küche: Perfekt zu Sommergerichten, Salaten, Backhendl und als erfrischender Begleiter zu unseren kalten Schmankerln.

Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 11 % vol. / Herkunft: Österreich, Südsteiermark – Rebsorte: Zweigelt

ROT:

Notte Rossa – Primitivo di Manduria DOP 2023



(0,75 l)

€ 36,00

Ein kräftiger, trockener Primitivo aus Apulien mit tiefem Rubinrot und violetten Reflexen. In der Nase ein intensiver Duft nach reifen Kirschen und Pflaumen, begleitet von feinen Noten von Kakao und Vanille. Am Gaumen vollmundig, weich und rund, mit einer samtigen Textur und einem Hauch angenehmer Süße im Abgang – ein Wein mit südlicher Wärme und viel Charakter.

Empfehlung aus der Küche: Ideal zu geschmortem Ochsenbacke, Rind, Wild, kräftigen Saucen und herzhaften Wirtshausklassikern.

Warum wir ihn doppelt führen: Ganz einfach – er schmeckt so gut, dass wir ihn offen UND als Flasche anbieten.

Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 14 % vol. / Herkunft: Italien, Apulien – Rebsorte: Primitivo 100%

Schloss Fels – Blaufränkisch Reserve 2023



(0,75 l)

€ 37,90

Ein trockener österreichischer Blaufränkischer aus Niederösterreich, sorgfältig von Hand aus vollreifen Trauben der besten Rieden des Burgenlandes gelesen und über ein Jahr im historischen Keller gereift. Im Glas zeigt er ein tiefes Rubinrot. In der Nase finden sich dezente Gewürznelkennoten, begleitet von feinen Röstaromen und Anklängen von Zwetschkenkompott. Am Gaumen elegant, fruchtbetont und mit cremiger Textur, dazu ein langer, würziger Abgang. Ein charaktervoller, harmonisch strukturierter Rotwein mit hohem Genusswert.

Empfehlung aus der Küche: Hervorragend zu geschmortem Fleisch, Rind, Wildgerichten, kräftigen Pastagerichten und vielen unserer herzhaften Wirtshausklassiker.

Allergene: Enthält Schwefeldioxid und Sulfite / Alkohol: 13,5 % vol. / Herkunft: Österreich, Niederösterreich – Rebsorte: Zweigelt

Zutaten gemäß Herstellerangabe: Trauben, Saccharose, Schwefeldioxid, Metaweinsäure

Terra Patriae – Zweigelt Reserve 2021



(0,75 l)

€ 28,50

Ein fülliger, fruchtbetonter Zweigelt aus dem Burgenland, elegant gereift und mit feiner Holzprägung. In der Nase zarte Fruchtaromen, begleitet von rauchigen Röstaromen. Am Gaumen zeigt er eine klare Kirschfrucht, weiche reife Tannine und dezente Barriquenoten. Der Abgang ist lang, fruchtig und harmonisch – ein typischer österreichischer Reserve-Zweigelt mit viel Ausdruck und Trinkfreude.

Empfehlung aus der Küche: Ideal zu Rind, Steak, Wildgeflügel, Pasta mit kräftigen Saucen und geschmortem Gemüse.

Allergene: Enthält Sulfite / Alkohol: 13 % vol. / Herkunft: Österreich, Burgenland – Rebsorte: Zweigelt

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Kleine Portionen sind wählbar und werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.



Heißgetränke & Edelbrände & Co.

Kaffeespezialitäten

Kleiner Schwarzer (Espresso)	€ 2,60
Verlängerter (Tasse Kaffee)	€ 3,60
Großer Schwarzer (dpl. Espresso)	€ 4,60
Cappuccino	€ 4,00

Schnäpse / Liköre

Helbing	2cl	€ 2,90
Linie	2cl	€ 3,50
Jubi (Aquavit)	2cl	€ 3,50
Bokma Genever	2cl	€ 3,50
Malteser	2cl	€ 3,00
Bismark	2cl	€ 3,50
Ramazotti	4cl	€ 4,90
Averna	4cl	€ 4,90
Baileys	4cl	€ 5,50

Longdrinks

Tanqueray Gin	4cl	€ 5,60
Bacardi	4cl	€ 4,50
Red Label	4cl	€ 4,90
Wodka	4cl	€ 5,90
+ Coca Cola Glas. FL	0,2l	€ 3,00



Die 7 Prinzen Schnäpse

Alte Marille 41%
Alte Williams Christ Birne 41%
Alte Kirsche 41%
Alte Wald-Himbeere 41%
Alte Haselnuss 41%
Alte Hauszwetschke 41%
Alter Bodensee-Apfel 41%

Enzian Schnaps 40%
Zirben Schnaps 40%
Vogelbeer Schnaps 40%
Quitten Schnaps 40%
Obstler Schnaps 40%

2cl – € 5,90
4cl – € 7,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Kleine Portionen sind wählbar und werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.



A Suppe geht immer

Dreifleisch-Kraftbrühe, Kaspressknödel, Schnittlauch

Kräftige, klar gezogene und entfettete Brühe vom Kalb, Rind und Maishähnchen, serviert mit gebratenem Kaspressknödel und frischem Schnittlauch.

Allergene: A (Weizen), C (Ei), L (Sellerie)

€ 7,90

Spargel-Bärlauch-Cremesuppe & aromatisches Bärlauchpesto

Cremige Suppe aus frischen Spargelschalen und würzigem Bärlauch, die den Frühling auf den Teller bringt, verfeinert mit aromatischem Bärlauchpesto und knackigen Spargel.

Allergene: A (Weizen), G (Milch)

€ 8,90

Starter

Vitello Forellgato, geräucherte Forellencreme, rosa Kalbsrücken, geröstete Kapern, Algenperlen

Eine alpine Hommage an das Vitello: Geräucherte Forelle trifft auf zartes Kalbsfleisch, begleitet von Kapern und Algenkaviar.

Allergene: D (Fisch), G (Milch), L (Sellerie)

€ 15,90

Gebackener Käse – Preiselbeersenf

Außen knusprig, innen cremig: Hausgebackener Brie, serviert mit fruchtigem Preiselbeersenf.

Allergene: A (Weizen), C (Ei), G (Milch), M (Senf)

€ 12,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Kleine Portionen sind wählbar und werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.



Wirtshausklassiker

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Bratkartoffeln, Rahmgurken, Preiselbeeren und Zitrone

Zartes Kalbfleisch, goldgelb ausgebacken in Rapsöl + Butterschmalz 60:40, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln, fein abgeschmeckten Rahmgurken und Preiselbeeren.

Allergene: A (Weizen), C (Ei), G (Milch)

€ 34,50 / halbe P.: € 25,90 / - Kinder: € 13,00 (nur mit Kartoffelpüree & Zitrone)

Halbe geschmorte Ochsenbacke

mit Schmorjus, Erdäpfelpüree und Gemüse

Butterart geschmorte Ochsenbacke in intensiver Jus, begleitet von cremigem Erdäpfelpüree und saisonalem Gemüse.

Allergene: L (Sellerie), G (Milch)

€ 31,90

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken

mit Bier-Senfsauce, Röstzwiebeln, Erdäpfelpüree und Gemüse

Saftig gebratener Rostbraten, begleitet von intensiver Bier-Senfsauce, knusprigen Röstzwiebeln, cremigem Erdäpfelpüree und saisonalem Gemüse.

Allergene: A (Weizen), G (Milch), L (Sellerie), M (Senf)

€ 36,00 / halbe P.: € 27,00

Roastbeef kalt

Fein aufgeschnittenes, rosa gebratenes Roastbeef vom Rinderrücken, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und Gewürzgurke

Allergene: A (Weizen), G (Milch), L (Sellerie), M (Senf)

€ 28,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Kleine Portionen sind wählbar und werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.



Blutwurst aus Österreich

mit Rahmsauerkraut, Speck, Erdäpfelpüree und Apfel

Hausgemachte Blutwurst aus Österreich, kräftig und aromatisch, serviert mit Rahmsauerkraut, Speck, cremigem Erdäpfelpüree und Apfelkompott.

Allergene: G (Milch), L (Sellerie), O (Schwefeldioxid/Sulfit)

€ 26,50 / halbe P.: € 19,90

Backendl vom österreichischen Maishähnchen

in Kürbiskernpanier mit steirischem Erdäpfel-Gurken-Salat

Knusprig ausgebackenes Maishähnchen in aromatischer Kürbiskernpanier, serviert mit steirischem Erdäpfel-Gurken-Speck-Salat, Remoulade, Preiselbeeren und Zitrone.

Allergene: A (Weizen), C (Ei), G (Milch), M (Senf)

€ 26,00 / halbe P.: € 19,50

Königsberger Klopse vom Kalb

mit Kartoffelpüree und Roter Bete

Zarte, fein gewürzte Kalbsklopse in cremiger Kapernsauce, serviert mit cremigem Erdäpfelpüree und Roter Bete.

Allergene: A (Weizen), G (Milch), L (Sellerie), M (Senf), C (Ei)

€ 25,50 / halbe P.: € 19,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Kleine Portionen sind wählbar und werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.



Aus dem Meer des Nordens

Gebratenes Kabeljaufilet

Spargel – Kartoffelpüree, weißer Spargel, Fischvelouté

Zart gebratenes Kabeljaufilet, glasig gegart, serviert mit Kartoffelpüree und gebratenem weißen Spargel, begleitet von einer feinen, mit Sahne und Butter veredelten Fischvelouté.

Allergene: D (Fisch), G (Milch), L (Sellerie)

€ 32,90

Auch erhältlich als: Backfisch im Bierteigmantel mit steirischem Erdäpfel-Gurken-Speck-Salat, Remoulade, Zitrone

Räucherlachs & Kartoffelstrudel · weißer Spargel · Senf · Dill

Zarter Räucherlachs als Hauptakteur, serviert mit Kartoffelstrudel, weißem Spargel und frischer Gurke, begleitet von einer feinen Senf-Dill-Sauce.

Allergene: A (Weizen), D (Fisch), G (Milch), M (Senf)

€ 25,00 / halbe P.: € 18,90

Vegetarisch

Knödel-Tris

Spinatknödel · Schwarzer Knödel · Rote-Bete-Knödel

Dreierlei hausgemachte Knödel: Spinatknödel mit Bergkäse, schwarzer Knödel mit Bärlauch-Ricotta-Tomaten-Füllung sowie Rote-Bete-Knödel mit Ziegenkäse, begleitet von Rahmpilzen, brauner Butter und gehobeltem Parmesan.

Hinweis: Verwendete Käsesorten können tierisches Lab enthalten.

Allergene: A (Weizen), G (Milch), L (Sellerie), M (Senf), C (Ei)

€ 23,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Kleine Portionen sind wählbar und werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.



Käsespatzen mit Bergkäse und Röstzwiebeln

Hausgemachte Spatzen aus feingemahlenes Hartweizengrieß, eine Mischung aus Spätzle und Knöpfle, in der Pfanne geschwenkt und mit aromatischem Bergkäse verfeinert, serviert mit goldbraunen Röstzwiebeln.

Allergene: A (Weizen), G (Milch), C (Ei)

Hinweis: Verwendete Käsesorten können tierisches Lab enthalten.

€ 22,60 / halbe P.: € 17,00

Nachspeisen

Yvonne's Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

Luftig gebackener Kaiserschmarrn, in der Pfanne karamellisiert, serviert mit Zwetschgenröster und Vanilleeis. Auf Wunsch mit Rumrosinen.

Allergene: A (Weizen), G (Milch), C (Ei)

€ 16,00 / halbe P.: € 12,00 / + € 1,50 Rumrosinen

Neben unserem Kaiserschmarrn bietet Ihnen, Yvonne gelegentlich wechselnde Nachspeisen an.

Extra Beilagen – Nachservice

€ 5,90 Bratkartoffeln, € 5,50 Kartoffelsalat € 4,50 Kartoffelpüree, € 4,90 Gurkensalat, € 1,50 Preiselbeeren,
€ 2,50 Remoulade,
€ 2,50 Kugel Eis

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Kleine Portionen sind wählbar und werden mit 75 % des Preises der großen Portion berechnet, da der Zubereitungsaufwand gleichbleibt.