

Wir heißen Sie herzlich willkommen und
wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

Apéritif

| | |
|---|------------|
| PriSecco Sekt & Champagner | 0,10 l |
| PriSecco Rosenzauber (alkoholfrei), Jörg Geiger | 7,00 Euro |
| Mille Bolle Spumante Brut ^{A7} , Cantine Sacchetto | 7,50 Euro |
| | 0,75 l |
| | 38,00 Euro |
| Éclats de Meulière ^{A7} , Jeunaux-Robin | 11,00 Euro |
| | 0,75 l |
| | 80,00 Euro |

Vermouth | Portwein | Sherry

5 cl

| | | |
|--|------------------------------|------------|
| Martini ^{A7} | Bianco, Rosso oder Extra Dry | 6,50 Euro |
| Taylor's Vintage ^{A7} | 2017 | 23,00 Euro |
| Taylor's Tawny ^{A7} | 10 Jahre | 11,50 Euro |
| Jerez-González Byass, Lustau ^{A7} | | 7,00 Euro |
| Jerez-González Byass, Christina medium ^{A7} | | 7,00 Euro |

Apéritif Cocktails

| | | |
|--|-----------------------------|------------|
| Kir Royal ^{A7} | Champagner, Crème de Cassis | 10,50 Euro |
| Seeschlößchen-Cocktail ^{A7/Z11} | Lillet, Weißwein, Tonic | 9,50 Euro |
| Bellini ^{A7} | Pfirsichnektar, Secco | 8,00 Euro |
| Aperol Spritz ^{A7/Z11} | Aperol, Prosecco, Orange | 9,50 Euro |
| Campari Orange ^{Z1,2} | Campari, Orangensaft | 8,50 Euro |

Alkoholfreie Getränke | Biere

Wasser

| | | | |
|----------------------------|----------------------|--------|-----------|
| Grander Wasser | Naturrell Medium | 0,20 l | 3,00 Euro |
| Gerolsteiner Mineralwasser | Naturrell Spritzig | 0,75 l | 6,90 Euro |

Soft & Nektar

| | | | |
|---|--|--------|-----------|
| Apfel Kirsche Banane Mango Orange | | 0,20 l | 3,50 Euro |
| Maracuja Schwarze Johannisbeere | | | |

Soft Getränke

| | | | |
|------------------------------------|--|--------|-----------|
| Hausgemachte Limone-Minze-Limonade | | 0,20 l | 3,50 Euro |
| Tonic Water Bitter Lemon | | 0,20 l | 3,50 Euro |
| Coca-Cola Sprite | | 0,20 l | 3,50 Euro |

Biere

| | | | |
|--------------------------------|--|--------|-----------|
| Bitburger Pils vom Fass | | 0,30 l | 4,00 Euro |
| Köstritzer Kellerbier vom Fass | | 0,30 l | 4,00 Euro |

Flaschenbiere

| | | | |
|---------------------------------|--|--------|-----------|
| Ducksteiner | | 0,50 l | 7,00 Euro |
| Benediktiner Weizen Hell | | 0,50 l | 5,50 Euro |
| Benediktiner Weizen Alkoholfrei | | 0,50 l | 5,50 Euro |
| Bitburger Drive Alkoholfrei | | 0,50 l | 5,50 Euro |

Heißgetränke

| | | | |
|-------------------------------|-----------|--|-----------|
| Espresso Doppelter Espresso | 3,00 Euro | | 5,00 Euro |
| Tasse Kaffee | | | 4,00 Euro |
| Cappuccino | | | 4,50 Euro |
| Milchkaffee | | | 4,50 Euro |
| Tee vom Teehaus Ronnefeldt | | | 4,90 Euro |

Vorspeisen

Steirischer Vogerl Salat 
Senf-Äpfelsig | Kürbiskernöl
Erdäpfel | Feldsalat

Euro 14,00

Burratina in Zitronen-Crème fraîche
Olivenöl | Pfeffer | Chili | Rucola

Euro 17,00

Lachstatar mit Avocado & Mango
Zitronenvinaigrette | Brotchips

Euro 15,00



vegan

Bitte beachten Sie, dass in allen Gerichten alle Allergene und Zusatzstoffe
enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie/Unverträglichkeit
leiden, sprechen Sie uns bitte gern persönlich an.

Vorspeisen

Linsen-Frites 
Kokosnuss-Sambal Dip

Euro 14,00

Bohnen Falafel 
Spinat | Kräuter Dip

Euro 14,00

Kürbis-Hummus 
Kürbiskernöl | Chapati

Euro 13,00

Suppe

Suppe des Tages

Euro 12,00



Aus der Pfanne ...

Heiß geräucherte Kalbsbäckchen
Gelbes Linsen Ragout

Euro 18,00

Pikantes Ragout vom Maishähnchen
Champignons | Erbsen | Schwarzwurzel | Karotten

Euro 15,00

Eisbeinflisch „Rosé“
Meerrettichsauce | Champagnerkraut | Bratkartoffeln

Euro 24,00

Lausitzer Rinderroulade
Gebratener Pomree | Rotkraut | Kartoffel-Brokkoli-Stampf

Euro 24,00

Wiener Zwiebelrostbraten
von der Bio-Ochsenlende
Röstzwiebeln | Kräuter | Hausgemachte Butterspätzle

Euro 26,00

Fischers Fritze ...

„Lausitzer Matjeshäppchen“

Schmand | Dill | Gurken | Zwiebeln
Äpfel | Bratkartoffeln

Euro 13,00

Pochierte Buttermakrele

Velouté | Trüffelöl | Olivenöl | Gebratene Champignons
Priesterwürger Spaghetti

Euro 28,00

Knuspriges Lachsfilet in Zitronen-Dillsauce

Gebratener Chicorée | Babyblattspinat
Kartoffel-Brokkoli-Stampf

Euro 25,00

Gebratene Scampi Spieße in der Pfanne serviert

Olivenöl | Knoblauch | Chili
Julienne Gemüse | Basmatireis

Euro 22,00

Man kann nicht gut denken,
gut lieben, gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat.

Virginia Woolf



Sri Lanka – authentisch & lecker

Ayurvedischer Dahl

Linsen | Karotten | Basmatireis | Gewürze

Euro 19,00

Okraschoten-Curry

Spinat | Gebackener Tofu

Euro 26,00

Seitan

Cous-Cous | Chicorée-Bete-Chutney
Zwiebel-Crunch | Soja-Jus

Euro 29,00



Seeschlößchen – Prachtstücke

Rinderfilet vom Proschimer Bauernhof 200g | 300g
Café de Paris-Butter

Euro 39,00

Dry Age Entrecôte 200g | 300g
Gereiftes brasilianisches Rumpsteak

Euro 35,00

Auswahl zu den Prachtstücken

Bratkartoffeln | Kartoffel-Brokkoli-Stampf | Spaghetti mit Trüffelöl
Basmati-Reis | Butterspätzle | Gebratener Pomree
Steirischer Vogerlsalat | Gebratene Champignons
Gedünstetes Pfannengemüse | Gedünsteter Blattspinat

Ergänzende Auswahl
Aufpreis Euro 10,00

Kalabrischer Tomatensalat
Rote Tropea-Zwiebeln

Jus – fein reduzierte Bratensauce
Getrüffelte Rotwein-Schalotten-Sauce

Dessertauswahl

Jedes Dessert 10,00 Euro

„Kirsche trifft Kakao“

Lauwarmes Schokoküchlein
Vanilleeis | Sauerkirschkompott

„Bella Italia“


Mascarpone-Crème
Beerenkompott | Minzblättchen

„Old but Gold“

Vanillemilchreis
Waldbeeren | Kürbiskernöl

„Mango“

Mangovariation
Mango-Lassie | Mangosalat | Mangoeiscreme

„Adam & Eva“ 

Frische Feige
Feigensorbet | Kokossahne | Griechischer Joghurt

„Vegan“

Ingwerparfait
Lychee-Espuma