

Dienstag, 19. Mai 2026

17.30 Uhr bis 20.30 Uhr

UNSERE EMPFEHLUNG
zum Genießermenü

Aperitif
Aperol Spritz | € 8,50

Weißwein
Grüner Veltliner
Weingut Jurtschitsch
Langenlois | Niederösterreich
1/8 l € 5,90

Imperial (CH, SB)
Weingut Schloss Halbturn
Halbturn | Burgenland
0,75 l 79,-

Rotwein
St Laurent
Weingut Auer
Tattendorf | Thermenregion
1/8 l € 5,90

Bela Rex (CS, ME)
Weingut Gsellmann
Deutschkreuz | Burgenland
0,75 l 89,-

Digestif
Haselnuss Brand | € 3,50

Abendmenü

Gaumen Trätzerl

Roastbeef
Trüffel | Zwiebel | 14,-
****S

Suppen Auswahl

Kokos Curryschaumsuppe | 10,-
oder
Beeren Lassi Shot | 5,-
****S

Hauptspeisen Auswahl

I. Schmankerl
Gefüllte Hühnerbrust
Tagliatelle | Schwammerlsauce | 23,-
II. Seeig
Forelle „Müllerin“
Petersilienerdäpfel | Braune Butter | 32,-
Veggy
Tagliatelle
Schwammerlsauce
Tomate | Rucola | Parmesan | 16,-
****S

Dessert

Schokoladenpofesen | Erdbeerensalat | 12,-

48,- | Menü Preis | Person

Guten Appetit wünscht das gesamte Küchenteam
unter der Leitung von Simon Ramsauer
sowie das gesamte Gute-Laune Team vom Eichingerbauer.

Sie haben die Möglichkeit im Rahmen des gesamten Abendmenüs, vor oder zum Hauptgang gerne einen Beilagensalat sowie anstatt eines Desserts einen Käseteller bei unserem Serviceteam ohne zusätzliche Kosten zu bestellen.