

Genuss im Raxblick

RESTAURANT

TÄGLICH

in der Zeit von 12⁰⁰ – 21⁰⁰ Uhr

Vorpeisen | Starters

Bunter Blattsalat marinierter Spargel Radieschen Paradeiser <i>colorful leaf salad</i> marinated asparagus radishes tomatoes		€ 9,50
Backendlstreifen Erdäpfelsalat Vogerlsalat Käferbohnen Kernöl <i>fried chicken strips</i> potato salad lamb´s lettuce scarlet runner pumpkin seed oil		€ 10,50
Räucherlachs Carpaccio Sauerrahm-Senfdressing Zitronenpfeffer roter Zwiebel <i>smoked salmon carpaccio</i> sour cream - mustard dressing lemon pepper red onion		€ 11,50
Gebäck pro Stück pastries per piece		€ 1,50

Suppen | Soups

Kräftige Rinderbouillon mit Wurzelgemüse mit Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten <i>beef broth with root vegetables</i> with liver dumplings, semolina dumplings or sliced pancakes		€ 4,20
Spargelcremesuppe mit Croutons <i>cream soup of asparagus</i> with croutons		€ 4,50
Tagescremesuppe mit Croutons <i>cream soup of the day</i> with croutons		€ 4,00

Hauptspeisen | Main Courses

Gekochter Tafelspitz Cremespinat Rösterdäpfel Apfelkren <i>boiled beef</i> cream spinach roast potatoes apple & horseradish		€ 16,50
Kalbsrahmgulasch Paprikastreifen Spätzle Zitronensauerrahm <i>veal goulash</i> slices of paprika baby dumplings citrus sour cream		€ 17,50
Zwiebelrostbraten Speckfisolen Braterdäpfel Gurkerl <i>roasted beef in onion sauce</i> bacon beans roasted potatoes pickles		€ 19,50
Gebratenes Lachsforellenfilet cremige Polenta grüner Spargel geschmorte Karotten <i>grilled salmon trout filet</i> creamy polenta green asparagus braised carrots		€ 18,50
Wiener Schnitzel vom Schwein Petersilerdäpfel Preiselbeeren <i>viennese schnitzel from pork</i> parsley potatoes cranberry jam		€ 14,50
Solo Spargel Sauce Hollandaise Petersilerdäpfel mit Beinschinken		€ 16,50 € 18,50
solo asparagus hollandaise sauce parsley potatoes with slices of ham		
Spargel-Risotto mit geschmorten Kirschparadeiser Blattspinat <i>asparagus risotto</i> with braised cherry tomatoes leaf spinach		€ 16,50
Portion Preiselbeeren portion cranberry jam		€ 1,50
Portion Ketchup, Mayonnaise, Senf, Kren portion ketchup, mayonnaise, mustard, horseradish		€ 1,00

Genuss im Raxblick

RESTAURANT

TÄGLICH

in der Zeit von 12⁰⁰ – 21⁰⁰ Uhr

Für den kleinen Hunger | Snacks

Schinken- oder Käsebrot mit Garnitur € 3,90
dark bread topped with ham or cheese

Schinken-Käse Toast / Käsetoast mit Ketchup € 5,50
toast with ham & cheese
 with ketchup

Sacherwürstel mit Senf, Kren & Semmel € 6,50
„Sacher“ sausages
 with mustard, horseradich & bread

Pinsen

Pinsa Margarita € 9,80
 mit Tomatensauce, Mozzarella & Basilikum
 with tomatoe sauce, mozzarella & basil

Pinsa Funghi € 10,50
 mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons & Rucola
 with tomatoe sauce, mozzarella, mushrooms & rucola

Pinsa Tonno € 12,50
 mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel & Oliven
 with tomatoe sauce, mozzarella, tuna, onion & olives

Pinsa Salami Picante € 12,50
 mit Tomatensauce, Mozzarella & scharfe Salami
 with tomatoe sauce, mozzarella & spicy salami

Pinsa Prosciutto Cotto € 12,90
 mit Tomatensauce, Mozzarella & Beinschinken
 with tomatoe sauce, mozzarella & smoked ham

Pinsa der Woche € 12,50
 nach mündlicher Auskunft
 pinsa of the week

Salate | Salads

Blattsalat € 3,50
 leaf lettuce salad

Erdäpfelsalat, Rahmgurkensalat, Paradeissalat € 3,90
 potato salad, creamy cucumber salad, tomato salad

Gemischter Salat € 4,20
 mixed salad

Desserts

Topfenknödel € 10,50
 Butterbröseln | Erdbeeren | Zitronensorbet
frisch zubereitet – Dauer ca. 20 Minuten

Curd cheese dumplings
 butter crumbs | strawberries | lemon sorbet
freshly prepared – ca. 20 minutes

Gezogener Apfelstrudel € 7,50
 mit Vanillesauce oder Vanilleeis
applestrudel
 with vanilla sauce or vanilla ice cream



Blechkuchen € 3,90
 Früchte der Saison | Schlagobers
sheet cake
 seasonal fruit | whipped cream

Kaiserschmarr'n € 9,50
 mit Apfelmus
Kaiserschmarr'n (shredded pancake)
 with stewed plums

Hausgemachte Torten aus unserer Vitrine
homemade cakes from our show case