

Unsere Getränke

Erfrischungen nach Art des Hauses

Hausgemachter Eistee	0,25 l	€ 3,80
	0,50 l	€ 4,60

Cocktails € 8,90

Unsere kreativen Cocktail-Variationen finden Sie auf unserer laufend wechselnden Cocktailkarte.

Happy Hour in der Bar	17:00 - 18:00
	21:00 - 22:00

Kleine Absacker

Aggstein Edelbrand	2 cl	€ 4,90
Aggstein Schnaps	2 cl	€ 4,20
Aggstein Likör	2 cl	€ 4,50
Gidi's Special		€ 7,90

Woher unsere Produkte stammen

Der Großteil unserer Produkte, wie z. B. Fleisch und Eier, sowie Milch- und Käseprodukte stammen von heimischen Produzenten.

Kräuter und teilweise Gemüse bauen wir im hauseigenen Garten selbst an.

Alle Weine auf unserer Weinkarte sind handverlesen und werden von kleinen Winzern produziert, zu denen wir eine tiefe Freundschaft pflegen.

Gourmetmenü des Tages

4 Gänge	€ 39,00
3 Gänge	€ 35,00

Unsere Aperitifempfehlung

Violet Crystal	€ 5,40
Glühwein geeist	€ 5,20
Hausgemachte Limo (0,25l)	€ 4,20

Verena's Weinempfehlung

Oberzick Wurzinger, Burgenland	
Hausmarke Rosé Gober & Freinbichler, Burgenland	
Merlot Peter Skoff, Steiermark	
Glas 1/8l	€ 5,90

Das Bier von Hier

Huber Spezial	
Pfiff 0,2l	€ 2,90
Seiterl 0,3l	€ 3,90
Halbe 0,5l	€ 4,50

Saftige Sache

Apfelsaft „Wurzinger“ Naturtrüb	
Saft pur 0,2l	€ 3,50
Saft gespritzt 0,5l	€ 4,20
Ananas Mango Aprikose Johannisbeere Apfel	
Saft pur 0,2l	€ 3,50
Saft gespritzt 0,5l	€ 4,20

Crystal

Das Alpenrefugium ****

Vorspeisen

Eierschwammerl Pumpernickel Rettich	€ 12,90
Garnelencarpaccio Ananas Mango	€ 13,80
Beef Tatar Wachtelspiegelei Salzbutter	€ 14,90

Suppen

Klare Rinderbouillon Einlage nach Tagesangebot	€ 4,90
Kokossuppe Frühlingsrollenteig Asiagemüse	€ 6,50

Salate und Beilagen

Bunter Beilagen Salat	€ 4,90
Saisonaler Salatmix - mit Ziegenkäse	€ 8,90 € 15,90
Erdbeere Avocado	
- mit Rinderfiletstreifen	€ 16,90

Bitte fragen Sie nach weiteren Beilagen.



Unsere Hausgäste mit gebuchter Halbpension erhalten auf unsere A la Carte Preise 20% Rabatt

Gedeck € 3,50

Gruß des Hauses
Brot mit Aufstrich

Hauptspeisen

Gnocchi Parmesan Olive Basilikum	€ 14,90
Vegetarische Interpretation vom Gulasch „Szegediner“	€ 16,40
Geräuchertes Huhn Polenta Spinat Ei	€ 19,80
Heilbutt Fenchel Holunder Quinoa	€ 22,90
Wiener Schnitzel Kartoffel oder Pommes	€ 24,70
Tomahawk vom Simmentaler Rind getrüffelte Süßkartoffel geschmorter Lauch <i>für 2 Personen ca. 25 min Zubereitung</i>	€ 58,90

Zum gelungenen Abschluss

Hausgemachtes Sorbet	€ 2,90
- mit 2 cl Vodka	€ 4,90
Erdbeere Topfen Zitronengras	€ 8,50
Pfirsich Aprikose Basilikum weiße Schokolade	€ 8,90
Crêpe Suzette	€ 12,90