

aperitifs

prosecco spumante rustico, nino franco 0,1l € 6,00

kir royal € 6,80

campari (4cl) orange € 6,20

cynar (4cl) soda € 5,60

ricard (4cl) € 5,80

gin tonic € 8,50

caipirinha € 8,50

bloody mary € 8,50

offene weine 0,125

grüner veltliner € 3,40

josef högl, spitz, wachau

riesling federspiel € 4,60

domäne wachau, dürnstein

riesling smaragd € 5,90

domäne wachau, dürnstein

zweigelt selection € 3,60

markus iro, gols, burgenland

cabernet franc „heideboden“ € 4,70

markus iro, gols, burgenland

conde de valdemar rioja crianza € 4,70

bodegas martinez bujanda, rioja

appetizer

knoblauchbrot € 4,70

arlberg-spitz mit knoblauchbutter überbacken

hazienda „antipasti“ € 14,90

salami & prosciutto & roastbeef & mozzarella & eingelegtes gemüse

crostini mit schwarzem olivenpüree € 8,90

und cherrytomaten mit basilikum

dialog vom rind € 16,40

tartare & carpaccio & tomatencuvée

suppen

hähnchen-kokosmilch suppe nach „thai art“ € 9,90

tiroler zwiebelsuppe € 8,80

mit bergkäse, überbackenem vinschgerl

gebundene fischsuppe € 14,80

mit meeresfrüchten, aioli, knoblauchbrot

vorher

kleines tartare vom angus rind € 16,50

an marinierten Blattsalaten

französischer camembert € 14,90

an feigensenf sauce und bunten salatherzen

vitello tonnato an thunfischsahne € 16,50

mit mariniertem rucola und kapern

carpaccio vom rindsfilet € 15,20

mit parmigiano flocken und gerösteten pinienkernen

prosciutto crudo di parma € 16,50

mit büffelmozzarella und kirschtomaten an weißem aceto balsamico

asiatischer nudelsalat € 16,30

mit garnelen und huhn an curry kokos chutney mit frischem koriander

hauchdünner roher thunfisch € 16,50

mit wasabi - lime - minze - vinaigrette

kleine butterschnecken € 24,00

mit perigord trüffel

essig & öl

buntgemischte salatschüssel € 7,50

buntgemischter salatteller mit gebratenem speck € 10,50

carpaccio von der strauchtomate auf basilikumpesto € 15,40

mit büffelmozzarella, rotem zwiebel,
kaltgepresstem olivenöl und aceto balsamico

rote rüben gratiniert mit ziegenkäse € 15,70

an rucola mit akazienhonig und weißem balsamico

vogersalat an minze-pesto-dressing € 19,30

mit rosagebratenem lammrücken

salatherzen mit avocado und shrimps € 16,50

an tomatenconfit

salat „ceasar“ € 16,50

romanischer salat mit gebratenem speck,
poschiertem ei und parmesan

salatteller „hazienda“ € 18,40

mit roastbeef, prosciutto crudo,
alpkäse und marinierten shrimps

hausgemachte pasta

spaghetti mit schafskäsewürfel € 18,90

kräuter, olivenöl, avocadowürfel und kapern

tagliatelle „nero“ € 19,90

mit kaltgepresstem olivenöl, muscheln, rotbarbe, kräuter und zitrone

spaghetti mit junglauch € 19,20

speckwürfeln und parmesansahne

linguine mit in olivenöl gebratenen garnelen € 21,70

knoblauch und geschmolzenen tomaten

bami-goreng € 20,80

„indonesisches nudelgericht“ mit hühnerfleisch, garnelen, sprossen, chili und pak choi

papperdelle € 19,50

mit „indischem chicken curry“

spinatfettuccine mit ricotta € 19,70

mit pioppini, und steinpilzen

fisch & mehr

forellen und saiblingfilet auf mediterranem-tomaten-ragout € 32,70

an zucchiniestreifen mit butterttagliatelle

gebratenes thunfischsteak € 34,80

an sojakeimlingen und erbsenschoten mit basmatireis

gebratene riesengarnelen € 34,20

mit zwei dip's und knoblauchbrot

rind & co

tartare vom angus rind € 20,50
mit gebratenen kartoffeln

hazienda clubsandwich € 22,60
kleines rindsfilet vom grill mit speckscheibe und salatbouquet
auf gebackenem knoblauchbrot

rumpsteak vom grill € 30,80
mit thai gemüsecurry und basmatireis

rumpsteak „classic“
220g € 27,90 **300g** € 33,90
mit kräuterbutter und gemischtem salatteller

rumpsteak vom „argentinischen angus“ rind mit garnelen € 36,40
an brunellolack und basmatireis

argentinische rindsfiletspitzen € 28,90
mit shi-take-cognacjus und hausgemachten nudeln

filetsteak „classic“ vom „argentinischen angus“ rind
220g € 32,90 **300g** € 42,00
mit kräuterbutter und buntgemischtem salatteller

„argentinisches angus“ rindsfilet
220g € 35,90 **300g** € 43,90
mit grüner pfefferrahmsauce, gemüsesortiment und feinen nudeln

rindsfilet vom grill € 54,00
mit perigord trüffel und feinen butternudeln

rosa lammrückenfilet an rosmarinfond € 35,80
auf gebratenem gemüse mit butterkartoffeln

medaillons vom hirschkalbsrücken an walnussconfit € 36,90
wacholderjus mit butterspätzle und rosenkohl

t-bone steak vom kalb € 38,90
auf mediterranem gemüse mit zitronen-kräuteröl und butterkartoffeln

gegrillte maishähnchenbrust € 27,40
auf sautiertetem steinpilz - spinat und tomatenreis

süßes

creme brulée mit tahiti vanille € 12,30
mit zwei hausgemachten fruchtsorbets

„gino“ italienische dessertspezialität € 11,50
mit pistazieneis

panna cotta an karamell - erdbeeren € 10,20
mit hausgemachten cantucci

valrhona schokolade küchlein € 15,90
mit topfen rum eis und marinierten rosinen dattel ragout

variationen von topfen € 14,80
topfenstrudel, topfen rum eis und topfencreme

gemischter käseteller € 16,20

zu unseren desserts empfehlen wir ihnen ein glas

beerenauslese 2007, 5cl € 8,20
Weisburgunder süß, duft nach reifen birnen und propolis
ausgewogenes säurespiel

rum aus guatemala 2cl € 5,50
ron zacapa centenario, 23 years

grappa berta elisi € 6,00