



Herzlich willkommen in unserem Restaurant! Unsere Küche freut sich, Ihnen mit frischen, saisonalen Zutaten abwechslungsreiche Gerichte zu servieren. Besonderen Wert legen wir dabei auf Produkte aus unserer Region, die wir bewusst in unsere Zubereitung einfließen lassen.

Bitte informieren Sie uns über mögliche Nahrungsunverträglichkeiten oder Allergien – wir werden Ihre Gerichte entsprechend anpassen. Selbstverständlich möchten wir auch unsere vegetarischen Gäste kulinarisch verwöhnen. Teilen Sie uns einfach mit, wenn Sie auf Fisch und Fleisch verzichten. Wir schlagen Ihnen gerne Alternativen vor.

Lassen Sie es sich schmecken und genießen Sie die Zeit bei uns,

Ihre Familie Maraite

Welcome to our restaurant! Our kitchen is delighted to serve you a variety of dishes prepared with fresh, seasonal ingredients. We place great value on using regional products, which we consciously incorporate into our cuisine.

Please let us know about any food intolerances or allergies – we'll gladly tailor your dish to suit your needs. We also aim to provide our vegetarian guests with a delightful dining experience. If you don't eat meat or fish, feel free to mention it – we'll suggest suitable options with pleasure.

Enjoy your meal and your time with us!

Your Maraite family

Feinschmeckermenü

Gourmet Menu

Räucheraal, Kräutermousse, Smörrebröd

Smoked eel, herb mousse, smörrebröd

Gazpacho von Wassermelone und Tomaten, Parmaschinken

Gazpacho of watermelon and tomatoes, Parma ham

Gamba, Fenchel, Schaum von Kaffirlimettenblättern

Prawn, fennel, kaffirlime leaf foam

Johannisbeere, Skyr, Basilikum

Redcurrant, skyr, basil

Lammfilet, Honig-Thymianjus, Artischockenvariation, Kartoffelkrapfen

Lamb fillet, honey-thyme jus, artichoke variation, "pommes dauphines"

Regionaler Käseteller, Trüffelhonig

Regional cheese platter, truffle honey

Kirsche, Pumpernickel, Schokolade

Cherry, Pumpernickel, Chocolate

7-Gang | 7 course 97,00 €

6-Gang (ohne Käseteller) | 6 course (without cheese platter) 89,00 €

4-Gang (ohne Käse, Suppe und Sorbet) | 4 course (without soup and sorbet) 81,00 €

Weißwein | White wine

Chardonnay Toques & Clochers 2020

39,00 €

Marin - AOC Limoux Blanc, France

Rotwein | Red wine

"Er" Bütgenbacher Hof Josanna Grande Cuvée

46,00 €

Weingut Salzl, Burgenland

Rotwein | Red wine

Hermitage Domaine des Tourettes 2011

144,00 €

Delas, Côtes du Rhône, France

30,00 €/ verre

Vorspeisen | starter

Bisque von Krustentieren, Safran, Crème double Shellfish bisque, saffron, double cream	17,00 €
Tomatentatar, Burrata, Basilikum  Tomatentatar, Burrata, Basilikum	22,00 €
Räucheraal, Kräutermousse, Smörrebröd Smoked eel, herb mousse, smörrebröd	26,00 €
Gamba, Fenchel, Schaum von Kaffirlimettenblättern Prawn, fennel, kaffirlime leaf foam	28,00 €

Hauptgerichte | main dish

Lammfilet, Honig-Thymianjus, Artischokenvariation, Kartoffelkrapfen Lamb fillet, honey-thyme jus, artichoke variation, "pommes dauphines"	43,00 €
Ibericofilet, Schalottensoße, junges Gemüse, Kartoffelpuffer Iberico pork fillet, shallot sauce, young vegetables, potato rösti	39,00 €
Gemüselasagne mal anders, Feta, Rucola  Vegetable Lasagna with a Twist, feta cheese, rocket salad	31,00 €
Seezunge nach Müllerinnen Art, Salat, Kartoffelpürée Sole fillet à la meunière, salad, mash potatoes	58,00 €
Unser Klassiker für 2 Personen: Saftiges Chateaubriand an Béarnaise mit Fritten und jeder Menge Marktgemüse Our classic for 2 people: Juicy Chateaubriand with béarnaise, chips and lots of market vegetables	96,00 €

Dessert | dessert

Kokos, schwarzer Sesam, Sudachi Coconut, black Sesame, sudachi	14,00 €
Kirsche, Pumpernickel, Schokolade Cherry, Pumpernickel, Chocolate	15,00 €
Regionaler Käseteller, Trüffelhonig, hausgemachtes Nussbrot Regional cheese platter, truffle honey, homemade nut bread	17,00 €