

Empfehlung :

GV Smaragd Terrassen 2018 / Domäne Wachau / Dürnstein

1/8 6.70

VORSPEISEN

Gebackener Kalbskopf auf Erdäpfelsalat mit Kren und Radieschen	11.40
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	12.60
Tarte vom Hokkaidokürbis mit Rucolasalat, Kirschparadeisern und Grana Padano	11.90
Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf mediterranem Gemüse und Rucolasalat	11.40
Gebratener Ziegenkäse auf Apfelchutney mit Vogersalat und Wildschweinspeck	11.90
Tatare von der Räucherforelle mit roten Rüben, Blattsenf und Brotchips	12.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerln oder Leberknödel	4.90
Basilikumcremesuppe mit Grana Padano	5.90
Rote Linsensuppe mit frischem Koriander	5.90

HAUPTSPEISEN

Gnocchi mit roten Rüben, frischem Kren und Pecorino	14.20
Pochierter Waller mit Wurzelgemüse, Salzerdäpfeln, Kren, Kürbiskernen und Öl	21.90
Confierte Gänsekeule mit Orangensauce auf Rotkraut und gebratenen Serviettenknödel	19.80
Kalbsvögerl im Rotweinsaftl auf Erdäpfelpüree mit Champignons und Röstzwiebel	18.40
Curry von der Maishuhnbrust mit Sojasprossen, frischem Koriander und Basmatireis	17.20
Alt Wiener Backfleisch aus der Beiried geschnitten mit Erdäpfel-Blattsalat	21.80
Geschmorte Jungschweinsbackerl auf Karfiolcreme, Apfelvinaigrette und Basilikumkresse	17.60
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	19.60

DESSERTS

Mousse von der Callebaut Schokolade auf Marillenragout	7.80
Flaumige Nougatknödel auf Beerenröster	7.80
Waldviertler Mohnnudeln mit Apfelmus	7.80
Käsevariation mit Trauben und Kürbiskernen	11.60