

Empfehlung :

Weißburgunder / Weingut Schmidt, Hagenbrunn 1/8 4.80

VORSPEISEN

Gebratene Riesengarnelen auf Caesar Salad mit Kirschparadeisern und Grana 12.90
Schafskäse im Speckmantel auf Käferbohnen und Vogelsalat 11.40
Gebratener Ziegenkäse auf Marillen-Chutney mit Basilikumkresse und Brotchips 12.80
Carpaccio vom Almoachsen mit Dijonsencreme, Parmesanchips und Blattsenf 12.80
Currysalat von der Putenbrust mit Apfel, Sellerie und Baby leaf Salad 11.80
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln 12.60

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel 5.40
Karotten-Ingwercremesuppe mit Brotchips 5.90
Gazpacho mit Basilikumpesto und Grana 5.90

HAUPTSPEISEN

Gnocchi mit grünem Marchfelder Spargel, Jungzwiebel und Grana Padano 15.20
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Dillgurken mit knusprigen Erdäpfeln 21.90
Supreme von der Perlhuhnbrust auf Heurigen Erdäpfeln mit gebratenen Salatherzen und Preiselbeerjus 18.20
Marchfelder Solospargel mit Olivenöl, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano 18.90
Rosa gebratenes Rib Eye Steak mit Rotweinschalotten, grünen Spargel und Erdäpfelgratin 27.20
Geschmorte Lammschulter in Rotweinsaftl auf Karotten-Mohncreme und Wurzelgemüse 18.90
Gebackene Schweinsfledermaus mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat und Preiselbeeren 17.40
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren 20.60

DESSERTS

Mohnparfait auf Beerenröster mit Minze 7.80
Marmoriertes Schokoladenmousse auf Rhabarber-Himbeerragout 7.80
Flaumige Topfenknödel mit Butterbrösel 7.80
Käsevariation mit Trauben und Kürbiskernen 12.40