

### **Empfehlung :**

Weißburgunder / Weingut Schmidt, Hagenbrunn 1/8 4.80

### **VORSPEISEN**

Gebratene Blutwurst auf Käferbohnen mit Vogersalat und Kürbiskernöl	11.80
Sarde in saor mit Rucolasalat und getoasteten Baguette	12.90
Wurstsalat mit Bergkäse, Kirschparadeisern und Bauernbrot	10.90
Gebratener Ziegenkäse auf Marillen-Chutney mit Blattsenf und Brotchips	12.80
Carpaccio vom Kohlrabi mit Radieschen, Baby leaf Salad und Grana Padano	10.90
Gebackener Camembert auf Paradeiser-Marmelade und gebratenen Salatherzen	12.20

### **SUPPEN**

Rindsuppe mit Leberknödel oder Grießnockerl	5.40
Geeiste Zuckererbsensuppe mit frischer Minze	5.90
Selleriecremesuppe mit Kürbiskernöl	5.90

### **HAUPTSPEISEN**

Rotes Curry mit Linsen, Fenchel, frischem Koriander und Basmatireis	14.90
Regenbogenforelle im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfel und Blattsalat	21.90
Rosa gebratenes Jungschweinsfilet mit Balsamico-Pilzen, Schlipfkrapfen und Schnittlauch	18.20
Kurz gebratener Rostbraten mit Schalottensauce, Röstzwiebel, knusprigen Erdäpfeln und Essiggurkerl	25.20
Supreme von der Perlhuhnbrust auf Thymian-Risotto und Oliven-Paradeiser-Vinaigrette	18.20
Geschmorte Lammstelze im Rotweinsaftl mit mediterranem Gemüse, Polenta und Gremolata	19.80
Butterschnitzel vom Reh aus Wolfsgaben auf Selleriecreme und sautierten Kräuterseitlingen	19.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	21.60

### **DESSERTS**

Weißes Schokoladenparfait mit frischen Erdbeeren	7.80
Zitronentarte mit Himbeeröster und Vanilleeis	7.80
Hausgemachtes Marilleneis mit Röster und Sacherwürfeln	7,80
Käsevariation mit Trauben und Kürbiskernen	12.40