

### **Empfehlung :**

Weißburgunder / Weingut Schmidt, Hagenbrunn 1/8 4.80

### **VORSPEISEN**

Carpaccio vom Almochsen mit Dijonsenfcreme, Parmesanchips und Rucola 12.80  
Couscous Salat mit Jungzwiebel, Paprika, gebratenen Tofu und Blattsenf 11.90  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Paprika-Vinaigrette und Kräutercreme 13.40  
Hausgemachte Pilz-Tarte mit Schnittlauchrahm und Blattsalat 12.60  
Wurstsalat mit Bergkäse, Kirscharadeisern und Bauernbrot 10.90  
Büffelmozzarella auf Wassermelonensalat mit Rucola und Brotchips 12.20

### **SUPPEN**

Rindsuppe mit Leberknödel oder Kräuterfrittaten 5.40  
Kohlrabicremesuppe mit Kürbiskernöl 5.90  
Gazpacho mit Rucolapesto und Grana Padano 5.90

### **HAUPTSPEISEN**

Gnocchi all'arrabbiata mit Rucola und Ziegenfrischkäse 14.20  
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf cremigen Blattspinat und knusprigen Erdäpfeln 21.90  
Curry vom Maishuhn mit Sojasprossen, Basmatireis und frischem Koriander 17.60  
Butterschnitzel vom Reh aus Wolfsgaben auf Erdäpfelpüree und sautierten Eierschwammerln 19.80  
Steirisches Wurzelfleisch vom Schweinsbackerl mit Salzerdäpfeln, Kürbiskernöl und frischem Kren 17.40  
Alt Wiener Backfleisch aus dem Rostbraten geschnitten mit Erdäpfel-Blattsalat und Preiselbeeren 21.80  
Geschmortes Kalbsherz im Rotweinsaftl mit Champignons, Wurzelgemüse und Serviettenknödel 17.60  
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren 21.60

### **DESSERTS**

Topfenknödel in Butterbrösel auf Sauerkirschenragout 7.80  
Nougatmousse mit frischen Erdbeeren 7.80  
Hausgemachtes Himbeereis mit frischen Waldbeeren und Prosecco 7.80  
Käsevariation mit Trauben und Kürbiskernen 12.40