

### Empfehlung :

Schilcher Sturm	1/4	4.80
Riesling „Urgestein“ Schloss Gobelsburg / Langenlois Kamptal	1/8	5.50

### VORSPEISEN

Gebratener Ziegenkäse auf Birnenschutney und Salatherzen	13.40
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	13.20
Riesengarnelen auf mediterranem Gemüse, Basilikumpesto und Oliven	13.90
Hühnerleberpralinen auf Kernölcreme, Hokkaidokürbis und Vogersalat	12.10
Tatare vom Räucherlachs auf Rote Rübencreme, Blattsenf und Brotchips	13.80
Gebackene Blutwurst mit Erdäpfel-Radieschensalat und Kren	12.60

### SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Grießnockerl	5.90
Erdäpfelcremesuppe mit Kürbiskernöl	6.40
Schwarzwurzelcremesuppe mit Gartenkresse	6.40

### HAUPTSPEISEN

Panzerotti mit Pilzen und Ricotta gefüllt in Jungzwiebelbutter mit Rucola und Grana	15.20
Gebratenes Seelachsfilet auf cremigen Roten Rüben, Kren und knusprigen Erdäpfeln	21.90
Geschmortes Schulterscherzel vom Kalb im Rotweinsaftl mit Tarhonya, Wurzelgemüse und Pastinaken	20.60
Confierte Barbarie Entenkeule auf Apfel-Rotkraut mit Erdäpfelknödel und Preiselbeerjus	20.80
Gebratener Schopf vom Wildschwein mit Sauerkraut und Serviettenknödel	18.60
Rosa gebratenes Beiriedschnitte mit Erdäpfel-Lauchgratin und geschmortem Hokkaidokürbis	26.20
Gebratener Wildschweintrücken aus Wolfsgraben mit sautierten Kräuterseitlingen und Schupfnudeln	23.20
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	22.60

### DESSERTS

Flaumige Topfenknödel mit Zwetschkenröster	8.20
Mousse von der Weißen Schokolade und Kokos	8.20
Schokoladentarte auf Sauerkirschen	8.20
Käsevariation mit Gartenkresse und Kürbiskernen	13.40