

### **Empfehlung :**

Riesling „Urgestein“ Schloss Gobelsburg / Langenlois Kamptal 1/8 4.80

### **VORSPEISEN**

Tatare von der Räucherforelle auf Erbsencreme mit Baby leaf und Brotchips	13.80
Gebratener Ziegenkäse auf Chutney vom Muskatkürbis und Vogerlsalat	13.60
Schafskäse im Speckmantel auf Paprika-Radieschensalat und Rucola	13.20
Carpaccio vom Almochsen mit Dijonsenfcreme, Kräuterseitlingen und Rucola	13.80
Couscous Salat mit gebratener Avocado, Zitronen-Joghurt und Blattsenf	11.80
Gebackener Kalbskopf mit Erdäpfel-Radieschensalat und Baby leaf Salad	12.90

### **SUPPEN**

Rindsuppe mit Schnittlauch-Schöberl oder Grießnockerl	5.90
Maiscremesuppe mit Brotchips	6.40
Maronicremesuppe mit Gartenkresse	6.40

### **HAUPTSPEISEN**

Gnocchi in Rieslingsauce mit Roten Rüben, frischem Kren und Pecorino	15.20
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat und Gurkensalat	22.90
Sautierte Kalbsniernudeln in Dijonsenfauce mit Champignons, Wurzelgemüse und Butterreis	17.60
Geschmortes Kalbsschulterscherzel im Rotweinsaftl mit Schupfnudeln und gebratenem Pak Choi	20.60
Supreme von der Perlhuhnbrust auf Hokkaidokürbis, Ingwersauce und Kichererbsenbällchen	19.20
Geschmortes Hirschragout aus Wolfsgraben mit Kohlsprossen und gebratenen Serviettenknödel	19.80
Rosa gebratenes Filet von der Österreichischen Kalbin (180g) mit Fisolen, Erdäpfelgratin und Rotweinschalotten	32.80
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	22.60

### **DESSERTS**

Flaumige Nougatknödel auf Zwetschkenröster	8.20
Schokoladen-Nusskuchen mit Schokosauce und Schlagobers	8.20
Weißes Schokoladenmousse mit Zimt	8.20
Käsevariation mit Gartenkresse und Kürbiskernen	13.40