

Empfehlung :

Holundersaft gespritzt

1/4 2.50

Riesling „Urgestein“ Schloss Gobelsburg / Langenlois Kamptal

1/8 4.80

MITTAGSMENÜ

Wahlweise mit Suppe oder Dessert

Karotten-Ingwercremesuppe

Menü 1

Waldviertler Saumaisen
auf Erdäpfelpüree und Kren

Menü 2

Geschmorter Hokkaidokürbis auf
cremiger Polenta und Schafskäse

Vanillepudding mit Himbeeren

13.50

12.70

VORSPEISEN

Tatаре von der Räucherforelle auf Rote Rübensalat und Brotchips	13.80
Couscous Salat mit gebratener Avocado, Zitronen-Joghurt und Blattsenf	11.80
Carpaccio vom Almochsen mit Dijonsenfcreme, Kräuterseitlingen und Rucola	12.80
Gebackener Kalbskopf mit Erdäpfel-Radieschensalat und Baby leaf	12.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Grießnockerl	5.90
Maiscremesuppe mit Brotchips	6.40
Maronicremesuppe mit Gartenkresse	6.40

HAUPTSPEISEN

Gnocchi in Rieslingsauce mit Roten Rüben und frischem Kren	15.20
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat und Blattsalat	22.90
Geschmortes Kalbsschulterscherzel im Rotweinsaftl mit Schupfnudeln und gebratenem Pak Choi	20.60
Sautierte Kalbsnierndln in Dijonsenfauce mit Champignons, Wurzelgemüse und Butterreis	17.60
Supreme von der Perlhuhnbrust auf Hokkaidokürbis, Ingwersauce und Kichererbsenbällchen	19.20
Gekochte Kalbszunge in Krensauce mit Wurzelgemüse und Erdäpfelpüree	18.60