

Empfehlung :

Little James´Basket Press, Sauvignon-Viognier, Pays d´Oc	1/8 5.60
Cabernet Sauvignon / Schmidt Hagenbrunn / Landessieger Wien 2022	1/8 5.50

VORSPEISEN

Gebratene Riesengarnelen auf Caesar Salad, Kirschparadeisern und Grana Padano	15.90
Büffelmozzarella auf Paradeiser-Bärlauchsalat und Baby leaf	14.20
Gebackene Hühnerleber auf Erdäpfel-Vogerlsalat und Kürbiskernöl	13.20
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, Oliven und Kapernbeeren	14.40
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	14.20
Gebratener Ziegenkäse auf Marillen-Chutney mit Blattsenf und Brotchips	13.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Leberreis oder Grießnockerl	5.90
Bärlauchcremesuppe mit gebackenem Ei	7.40
Asiatische Krautsuppe mit frischem Koriander	6.40

HAUPTSPEISEN

Panzerotti mit Ricotta und Pilzen gefüllt mit Rucolapesto und Grana Padano	16.20
Regenbogenforelle im Ganzen gebraten mit Nussbutter, Petersilienerdäpfel und Blattsalat	22.90
Gebratener Jungschweinsschopf mit Kümmelsaftl auf Rotkraut und Serviettenknödel	18.20
Gebackene Keule vom Maishuhn (ausgelöst) mit Erdäpfel-Gurkensalat und Preiselbeeren	18.20
Rosa gebratenes Rib Eye auf Speckfisolen mit knusprigen Erdäpfel und Aioli	27.90
Klassisches Ossobuco vom Kalb mit Gremolata, Oliven und cremiger Polenta	21.20
Geschmortes Rinderwangerl auf Erdäpfel-Bärlauchpüree und sautierten Champignons	19.90
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	22.60

DESSERTS

Parfait von der dunklen Schokolade mit Weichseln	8.80
Mousse von der weißen Schokolade auf Rhabarber-Himbeerragout	8.80
Creme Brûlée mit Zwetschkenröster	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	13.40