

### Empfehlung :

Little James´Basket Press, Sauvignon-Viognier, Pays d´Oc	1/8 5.60
Select Sprizz	1/4 8.00

### VORSPEISEN

Rote Rüben Carpaccio mit Ziegenkäse, karamellisierten Nüssen und Blattsenf	12.90
Gebackene Hühnerleber auf Erdäpfel-Radieschensalat und Baby leaf	13.90
Eierschwammerl-Tatare mit Prosciutto, Rucola und Brotchips	14.40
Hausgebeizter Lachs auf Fenchelsalat und knusprigen Erdäpfelchips	15.20
Tafelspitzsuz mit rotem Zwiebel, Kürbiskernen, Kernöl und Vogerlsalat	13.90
Gorgonzola-Pralinen auf Marillen-Chutney mit Brotchips und Vogerlsalat	14.20

### SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	6.40
Champignoncremesuppe mit Kürbiskernöl	6.80
Geselchte Grießsuppe mit Schnittlauch	6.80

### HAUPTSPEISEN

Eierschwammerl-Cannelloni auf Rosmarinsauce mit Grana Padano	16.80
Butterschnitzel vom Wels auf Karotten-Mohncreme und 2erlei Erbsen	22.90
Riesling-Kalbsbeuschel mit Gulaschsaftl, Wurzelgemüse und Serviettenknödel	19.80
Gebackenes Filet von der Scholle mit Erdäpfel-Gurkensalat	22.90
Faschierte Laibchen mit Rotweinsaftl auf Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	18.90
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Perlzwiebelsauce, Speckfisolen und knusprigen Erdäpfeln	32.80
Geschmortes Kalbsvögerl im Rotweinsaftl auf Selleriecreme und sautierten Pilzen	22.80
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	22.90

### DESSERTS

Waldviertler Mohnnudeln mit Zwetschkenröster	8.80
Flaumige Topfenknödel mit Butterbrösel auf Himbeerragout	8.80
Heidelbeer-Topfentarte mit Vanilleeis	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	14.90