

Empfehlung :

Holundersaft gespritzt

1/4 2.50

Weißburgunder , Weingut Schmidt, Hagenbrunn

1/8 5.00

MITTAGSMENÜ

Wahlweise mit Suppe oder Dessert

Pastinakencremesuppe

Menü 1

Saltimbocca von der Maishuhnbrust
auf Rucolapüree und Kirschparadeisern

Menü 2

Pilz-Gulasch mit Sauerrahm
und Serviettenknödel

Gebackene Milchreisknödel mit Sauerkirschen

14.90

14.50

VORSPEISEN

Tatare von der Räucherforelle mit Wakame-Salat und Rucola	14.90
Tafelspitzsülz mit rotem Zwiebel, Käferbohnen und Vogerlsalat	14.20
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	14.80
Ziegenkäsepralinen mit geschmortem Hokkaidokürbis und Blattsenf	13.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	6.90
Karfiolcremesuppe mit Gartenkresse	7.20
Kohlrabicremesuppe mit Kürbiskernöl	7.20

HAUPTSPEISEN

Panzerotti mit Ricotta und Pilzen gefüllt mit Rucolapesto und Grana Padano	16.80
Gebackenes Kabeljaufilet mit Schnittlaucherdäpfeln und Blattsalat	24.60
Riesling-Kalbsbeuschel mit Gulaschsaftl, Wurzelgemüse und Serviettenknödel	19.80
Rosa gebratene Beiriedschnitte auf Erdäpfel-Pilz-Gröstl und Sauce Demiglace	26.90
Gebratene Maishuhnbrust auf cremiger Polenta mit Ratatouille und Basilikumpesto	21.60
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90