

### Empfehlung :

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

### VORSPEISEN

Gegrillte Riesengarnelen auf Rote Linsensalat und Blattsenf	15.90
Hausgemachte Ziegenkäsetarte mit eingelegten Kürbis und Baby leaf	14.90
Gebratene Trüffel-Blutwurst auf Apfelchutney, Kren und Vogerlsalat	15.40
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, Oliven und Kapernbeeren	15.80
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	14.80
Rote Rüben Carpaccio mit Schafskäsecreme, Walnüssen und Rucola	13.80

### SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	6.90
Rote Paprikacremesuppe mit Grana	7.20
Selleriecremesuppe mit Kürbiskernöl	7.20

### HAUPTSPEISEN

Panzerotti mit Ricotta und Pilzen gefüllt mit Rucolapesto und Grana Padano	16.80
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kernölrhm auf geschmortem Kürbis und Gnocchi	24.60
Surbraten im Biersaftl auf Rotkraut und gebratenen Serviettenknödel	21.80
Sautierte Kalbsniernrdln in Dijonsensauce mit Wurzelgemüse, Champignons und Butterreis	20.40
Gebratene Maishuhnbrust auf Rote Rüben-Risotto und Rotem Mangold	21.60
Geschmortes Kalbsschulterscherzel im Rotweinsaftl auf Erdäpfelpüree und wildem Broccoli	23.60
Klassisches Cordon bleu vom Jungschwein mit Petersilienerdäpfel	20.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

### DESSERTS

Topfen-Heidelbeertarte mit Marillenragout	8.80
Weißes Schokoladenmousse mit Mohn auf Sauerkirschenragout	8.80
Scheiterhaufen mit Zwetschken und Vanillesauce	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.40