Empfehlung :

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

VORSPEISEN

Roter Linsensalat mit Gurke, Paprika, gebackener Avocado und Rucola	14.90
Burrata auf Marillen-Chutney mit Rucola und Brotchips	15.80
Hausgemachte Bärlauchtarte auf Zucchini-Erbsensalat und Baby Leaf	14.20
Carpaccio vom Almochsen mit Basilikumpesto, Rucola und Grana-Chips	15.90
Gegrillter Oktopus auf Orientalischen Kichererbsensalat und Rucola	16.20
Gebackener Kalbskopf auf Erdäpfel-Bärlauchsalat und Kren	14.20

SUPPEN

Rindsuppe mit Bärlauch-Schöberln oder Grießnockerl	6.90
Geselchte Grießsuppe mit Kürbiskernöl	7.20
Paradeisercremesuppe mit Grana Padano	7.20

HAUPTSPEISEN

Gnocchi in Bärlauchsauce mit Radieschen und Ziegenkäse	16.80
Regenbogenforelle im Ganzen gebraten mit Nussbutter und Petersilienerdäpfel	24.90
Waldviertler Saumaisen auf Erdäpfel-Bärlauchpüree, Kren und glacierten Wurzelgemüse	18.90
Rosa gebratenes Rib Eye Steak auf Rucola-Polenta und wildem Brokkoli	28.20
Geschmorte Lammschulter im Rotweinsaftl mit Erdäpfelpüree und Ofengemüse	23.80
Filet vom Jungschwein in Kürbiskernbrösel gebacken mit Erdäpfel-Bärlauchsalat	22.60
Solospargel aus dem Marchfeld mit Olivenöl, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano	21.20
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

Parfait von der dunklen Schokolade auf Zwetschkenragout	8.80
Heidelbeer-Topfentarte auf Himbeerröster	8.80
Weißes Schokoladenmousse mit Pistazie auf Orangensauce	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90