

Empfehlung :

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

VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| Büffelmozzarella auf Marillen-Chutney und Blattsenf | 15.80 |
| Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln | 15.20 |
| Gebackene Hühnerleber auf Erdäpfel-Bärlauchsalat und Baby Leaf Salad | 14.20 |
| Schafskäse im Speckmantel auf marinierten Käferbohnen und Vogerlsalat | 14.20 |
| Ziegenkäsetörtchen auf Paradeiser-Bärlauchsalat mit Rucola und Brotchips | 14.60 |
| Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, Oliven und Kapernbeeren | 15.80 |

SUPPEN

| | |
|---|------|
| Rindsuppe mit Leberknödel oder Grießnockerl | 6.90 |
| Spargelcremesuppe mit Gartenkresse | 7.20 |
| Paradeisercremesuppe mit Basilikumkresse | 7.20 |

HAUPTSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Gnocchi in Bärlauchsauce mit Kirschparadeisern, Jungzwiebel und Ziegenkäse | 16.80 |
| Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Paradeiser-Paprikagemüse, Basilikumpesto und Tarhonya | 24.90 |
| Rosa gebratenes Rib Eye Steak mit Pfeffersauce, Erdäpfelpüree und grünem Spargel | 28.90 |
| Coq au Vin mit Champignons, Wurzelgemüse und Baguette | 20.60 |
| Ossobuco vom Lamm mit Gremolata, Oliven und Risotto Milanese | 27.90 |
| Solospargel aus dem Marchfeld mit Olivenöl, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano | 21.20 |
| Faschierte Kalbsbutterschnitzel auf Erdäpfelpüree, Rotweinsauce und Röstzwiebel | 21.60 |
| Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren | 24.90 |

DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Weißes Schokoladenmousse mit Mohn | 8.80 |
| Vanille Creme Brûlée auf Himbeerragout | 8.80 |
| Flaumige Topfenknödel mit Zwetschkenröster | 8.80 |
| Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben | 15.90 |