

### 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
Quinoasalat mit Jungzwiebel, Paprika, gebratener grüner Spargel und Blattsenf	14.90
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, Oliven und Kapernbeeren	15.80

### SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Grießnockerl	6.90
Schwarzwurzelcremesuppe mit Kürbiskernöl	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
Gebratener Schopf vom Jungschwein mit Biersaftl auf Krautsalat und Serviettenknödel	21.80
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