

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 Baby Leaf	14.90
Burrata auf Marillen-Chutney mit Rucola und Brotchips	15.80
Thai Mint Beef Salad mit Erbsenschoten, Paprika und frischem Koriander	14.70
Gebackener Kalbskopf auf Erdäpfel-Bärlauchsalat und Kren	14.20
Gegrillter Oktopus auf Orientalischen Kichererbsensalat und Rucola	16.20
Knusprige Arancini mit Mozzarella gefüllt auf Paprikapesto und Blattsenf	14.80

SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Grießnockerl	6.90
Paradeisercremesuppe mit Grana Padano	7.20
Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	7.20

HAUPTSPEISEN

Gnocchi in Bärlauchsauce mit Radieschen und Ziegenkäse	16.80
Regenbogenforelle im Ganzen gebraten mit Nussbutter und Petersilienerdäpfel	24.90
Riesling-Kalbsbeuschel mit Gulaschsaftl, Wurzelgemüse und Serviettenknödel	20.40
Rosa gebratenes Rib Eye Steak auf Thymian-Polenta und wildem Brokkoli	28.20
Schweinsbraten im Biersaftl auf Sauerkraut und Erdäpfelknödel	21.80
Gegrilltes Seehechtfilet auf cremigen Dillgurken und knusprigen Erdäpfeln	24.90
Solospargel aus dem Marchfeld mit Olivenöl, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano	21.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

Flaumige Topfenknödel auf Himbeerröster	8.80
Hausgemachte Zitronentarte auf Marillenragout	8.80
Weißes Schokoladenmousse mit Pistazie auf Orangensauce	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90