

Empfehlung :

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

VORSPEISEN

Gegrillter Ziegenkäse auf Marillen-Chutney mit Rucola und Brotchips	15.80
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	15.20
Gebackener Kalbskopf auf Erdäpfel-Bärlauchsalat und Kren	14.20
Carpaccio vom Almoachsen mit Basilikumpesto, Rucola und Grana-Chips	15.90
Quinoasalat mit Jungzwiebel, Paprika, gebratener grüner Spargel und Blattsenf	14.90
Schafskäse im Speckmantel auf marinierten Käferbohnen und Vogerlsalat	14.20

SUPPEN

Rindsuppe mit Kaspressknödel oder Grießnockerl	6.90
Cremesuppe vom Marchfelder Spargel	7.20
Pastinakencremesuppe mit Gartenkresse	7.20

HAUPTSPEISEN

Gnocchi in Bärlauchsauce mit Kirschparadeisern, Jungzwiebel und Ziegenkäse	16.80
Pochiertes Welsfilet mit Wurzelgemüse, Erdäpfel, Kürbiskernöl und Kren	24.60
Klassisches Cordon bleu vom Jungschwein mit Erdäpfel-Gurkensalat	21.20
Geselchtes vom Jungschwein auf Erdäpfelpüree mit Wurzelgemüse, Kürbiskernen und frischen Kren	19.20
Sautierte Kalbsleber im Majoransaftl mit Kräuterseitlingen und Butterreis	20.40
Solospargel aus dem Marchfeld mit Olivenöl, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano	21.20
Faschierte Kalbsbutterschnitzel auf Selleriecreme, Rotweinsauce und Röstzwiebel	21.60
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

Weißes Schokoladenmousse auf Beerenragout	8.80
Creme Brûlée mit frischen Erdbeeren	8.80
Flaumige Topfenknödel mit Butterbrösel auf Himbeerragout	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90