

### 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 mit Rucola und Brotchips	15.80
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	15.20
Gebratene Rote Linsenlaibchen auf Erbsencreme mit Baby leaf	14.20
Blutwurst-Törtchen auf Apfelchutney, frischem Kren und Vogerlsalat	14.90
Carpaccio vom Kohlrabi mit Brennesselpesto, eingelegten Radieschen und Blattsenf	14.40
Hausgebeitzter Orangen-Kokoslachs auf marinierten Fenchel und Erdäpfelchips	15.90

### SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	6.90
Süßerdäpfelcremesuppe mit Gartenkresse	7.20
Cremsuppe von Karotte und Mohn	7.20

### HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Gemüselasagne auf Basilikumsauce mit Kirschparadeisern und Grana Padano	16.80
Gebratenes Petersfischfilet auf cremigen Dillgurken und knusprigen Erdäpfeln	24.60
Ragout vom Wildschwein aus Wolfsgraben mit gebratenen grünem Spargel und Serviettenknödel	23.60
Gebratene Maishuhnbrust auf Süßerdäpfelcreme und wildem Brokkoli	21.60
Sautierte Kalbsleber im Majoransaftl mit Champignons, Wurzelgemüse und Butterreis	20.40
Solospargel aus dem Marchfeld mit Olivenöl, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano	21.20
Rosa gebratenes Rinderfilet aus dem Waldviertel auf getrüffelten Erdäpfelpüree und grünem Spargel	32.90
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

### DESSERTS

Kokos Panna Cotta mit Beerenröster	8.80
Flüssiger Schokoladekuchen mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren	9.80
Gebackene Milchreisknödel auf Rhabarberragout	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90