

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
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, Oliven und Kapernbeeren	15.80

SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Grießnockerl	6.90
Schwarzwurzelpüreesuppe mit Kürbiskernöl	7.20
Spargelpüreesuppe mit Gartenkresse	7.20

HAUPTSPEISEN

Gnocchi in Bärlauchsauce mit Kirschartig, Jungzwiebel und Ziegenkäse	16.80
Pochiertes Welsfilet mit Wurzelgemüse, Erdäpfel, Kürbiskernöl und Kren	24.60
Gebratener Schopf vom Jungschwein mit Biersaftl auf Krautsalat und Serviettenknödel	21.80
Geselchtes vom Jungschweinschopf auf Erdäpfelpüree mit Kürbiskernen und frischen Schnittlauch	19.20
Coq au Vin mit Champignons, Wurzelgemüse und Baguette	20.60
Solospargel aus dem Marchfeld mit Olivenöl, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano	21.20
Faschierte Kalbsbutterschnitzel auf Selleriecreme, Rotweinsauce und Röstzwiebel	21.60
Schulterschmelze vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

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