

### Empfehlung :

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

### VORSPEISEN

Carpaccio vom Almochsen mit Dijonsenfauce, Eierschwammerl und Rucola	16.20
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	15.60
Gebackene Hühnerleber auf Erdäpfel-Radieschensalat und Kürbiskernöl	14.80
Schafskäse im Speckmantel mit Paprika-ZucchiniGemüse und Rucola	15.20
Tatare von der Räucherforelle mit Wakamesalat und Rucola	15.90
Kichererbsensalat mit gebratenem Pfirsich, Joghurt und Blattsenf	15.20

### SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten	6.90
Champignoncremesuppe mit Kürbiskernöl	7.20
Gazpacho mit Grana Padano und Basilikumkresse	7.20

### HAUPTSPEISEN

Überbackene Gemüse-Crespelle mit Paradeiseraucel, Grana Padano und Blattsalat	16.80
Gebratenes Zanderfilet auf Curry vom Hokkaidokürbis mit Basmatireis und frischem Koriander	24.90
Rosa gebratenes Jungschweinsfilet auf lauwarmen Krautsalat und Schupfnudeln	22.60
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thymianjus, cremiger Polenta und geschmortem Fenchel	28.20
Gebratene Maishuhnbrust mit Salatherzen, Kirschparadeisern und Erdäpfel	22.60
Kurz gebratener Rostbraten mit cremigen Eierschwammerln und Serviettenknödel	27.90
Steirisches Wurzelfleisch mit Wurzelgemüse, Kren, Erdäpfel, Kürbiskernen und Öl	20.60
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

### DESSERTS

Malakoffnockerl mit frischen Erdbeeren	8.80
Mousse von Nougat und Orange auf Beerenröster	8.80
Zitronensorbet mit frischen Waldbeeren und Prosecco	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90