

Empfehlung :

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

VORSPEISEN

Gebackene Blutwurst auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren	14.20
Carpaccio vom Almochsen mit Dijonsensauce, Parmesanchips und Rucola	15.60
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	15.60
Gebratener Ziegenkäse auf Roten Rübensalat mit Brotchips und Basilikumkresse	15.80
Hühnerleberpralinen im Kürbiskernmantel mit eingelegtem Kürbis und Baby Leaf	14.90
Tatare von der Räucherforelle mit Wakamesalat und Rucola	15.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	6.90
Spinatcremesuppe mit gebackenem Ei	7.60
Rote Currysuppe mit Basilikumkresse	7.20

HAUPTSPEISEN

Kürbisravioli in Kürbiskernbutter mit Grana Padano und Rucola	16.80
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf cremiger Polenta, Radicchio und Basilikumpesto	24.90
Sautierte Kalbsleber im Majoransaftl, Champignons und Butterreis	22.40
Rehragout aus Wolfsgraben im Rotweinsaftl mit Schupfnudeln und sautierten Kräuterseitlinge	24.60
Gebratenes Jungschweinsfilet auf Thymian-Risotto und Pak Choi	22.60
Gebratene Bratwurst vom Wildschwein auf Sauerkraut und Serviettenknödel	22.60
Rinderfilet aus dem Waldviertel mit Steak House Frieze, Aioli und sautierten Baby Spinat	32.90
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

Mohnparfait mit 2erlei von der Zwetschke (Eis & Röster)	8.80
Flaumiger Kipferlschmarrn mit Vanillesauce	8.80
Topfen-Obersnockerl auf Himbeerragout	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90