

Empfehlung :

Little James´Basket Press, Sauvignon-Viognier, Pays d´Oc	1/8 5.60
Schilchersturm	1/4 4.80

VORSPEISEN

Ziegenkäse-Kürbistarte mit geschmorten Paradeisern, Dillrahm und Blattsenf	15.80
Gebackener Kalbskopf auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren	14.90
Gebratene Riesengarnelen auf Ceasar-Salat mit Brotchips und Parmesan	16.20
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, Oliven und Kapernbeeren	15.80
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	15.60
Knusprige Falafel auf marokkanischen Karottensalat und Minzjoghurt	14.70

SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Grießnockerl	6.90
Apfel-Fenchelsuppe mit Gartenkresse	7.20
Sauerrahmsuppe mit Kürbiskernöl	7.20

HAUPTSPEISEN

Kürbistascherl in Kürbiskernbutter, mit Grana Padano und Blattsalat	16.80
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Oliven-Paradeiserravioli und Basilikumpesto	24.90
Geschmorte Rindsschnitzel in Pfefferrahmsauce mit Wurzelgemüse und Spiralnudeln	20.30
Confierter Keule von der Barbarie Ente mit Rotkraut, Preiselbeerjus und Serviettenknödel	28.90
Alt Wiener Backhendl mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Blattsalat	20.60
Geschmorte Lammstelze im Rotweinsaftl auf getrüffeltem Erdäpfelpüree und Baby Spinat	27.20
Sautierte Kalbsnierndln in Kapern-Dijonsenfauce mit Wurzelgemüse, Champignons und Butterreis	20.40
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

Nougatmousse mit Orangensauce	8.80
Hausgemachte Grießtarte mit Zwetschkeneis	8.80
Flüssiges Lebkuchen-Schokotörtchen mit Bratapfel	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90