

### **Empfehlung :**

Riesling Urgestein, Schloss Gobelsburg, Langenlois 1/8 6.30

### **VORSPEISEN**

Gebackener Kalbskopf auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren	14.90
Carpaccio vom Almochsen mit Roten Rüben, Krensaucе und Blattsenf	15.60
Schafskäsetörtchen auf Birnenschutney und Salatherzen	15.90
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	15.60
Gebratene Hühnerleber in Rotweinsauce mit Kirschtomaten und Käferbohnen	15.20
Knusprige Arancini mit Pesto Rosso, Rucola und Grana Padano	14.90

### **SUPPEN**

Rindsuppe mit Leberknödel oder Grießnockerl	7.20
Apfel-Fenchelsuppe mit Gartenkresse	7.60
Champignoncremesuppe mit Kürbiskernöl	7.60

### **HAUPTSPEISEN**

Kürbistascherl in Kürbiskernbutter, mit Blattsalat und Grana Padano	16.80
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Couscous mit sautierten Babyspinat und Zitronenjoghurt	24.90
Kurz gebratener Vanilleroastbraten mit Serviettenknödel und Essiggurkerl	27.90
Gebackenes Surkarree vom Jungschwein mit Erdäpfel-Blattsalat	21.80
Faschierter Braten mit Rotweinsaftl auf Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	21.90
Geschmortes Kalbsschulterscherzel im Rotweinsaftl auf cremiger Polenta und Hokkaidokürbis	25.60
Ragout vom Hirsch aus Wolfsgraben mit Wurzelgemüse, Preiselbeeren und Schupfnudeln	23.60
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

### **DESSERTS**

Gebackene Apfel-Grießknödel mit Zwetschkenröster	8.80
Waldviertler Mohnnudeln mit Apfelmus	8.80
Mousse von der weißen Schokolade und Orange	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90