

### **Empfehlung :**

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn 1/8 5.50

### **VORSPEISEN**

Ziegenkäsetörtchen auf Süß-Saurem Kürbis, Brotchips und Blattsenf	15.90
Orientalischer Roter Linsensalat mit Granatäpfel, Minze und Schafskäse	16.80
Tafelspitzsuzl mit rotem Zwiebel, marinierten Käferbohnen und Baby Leaf	14.90
Büffelmozzarella auf mediterranem Gemüse, Prosciutto und Basilikumkresse	15.40
Gebratene Riesengarnelen auf Rote Rübensalat und Baby Leaf	16.20
Roastbeef mit Dijonsensauce, Kapern, Oliven und Parmesanchips	16.20

### **SUPPEN**

Rindsuppe mit Kaspressknödel oder Grießnockerl	7.20
Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	7.60
Champignoncremesuppe mit Kürbiskernöl	7.60

### **HAUPTSPESIEN**

Panzerotti mit Ricotta und Pilzen gefüllt mit Jungzwiebelbutter, Kirscharadeisern und Grana Padano	16.80
Butterschnitzel vom Welsfilet auf Selleriecreme und Salatherzen	24.90
Beiriedschnitte auf Kürbiskern-Polenta, geschmorten Hokkaidokürbis und Kürbiskernöl	28.90
Gebratener Chili-Käsekrainer vom Wildschwein aus Wolfsgraben mit Sauerkraut und knusprigen Erdäpfeln	20.90
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Rotkraut, Preiselbeerjus und Schupfnudeln	28.90
Sautierte Kalbsnierndln in Kapern-Dijonsensauce mit Wurzelgemüse, Champignons und Butterreis	20.90
Geselchter Schopf vom Jungschwein mit Erdäpfelpüree, Wurzelgemüse und frischem Kren	20.60
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

### **DESSERTS**

Hausgemachtes Tiramisu mit Mandarinen	8.80
Topfen-Mohntarte auf Zwetschkenröster	8.80
Karamell Creme Brûlée mit Marillenragout	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90