

### **Empfehlung :**

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn 1/8 5.50

### **VORSPEISEN**

Burrata mit Kumato Paradeisern, Haselnüssen, Basilikumpesto und Kresse	15.80
Hausgemachte Lachsterrine mit Nori Blätter auf Orangen-Fenchelsalat	15.90
Roastbeef mit Dijonsensauce, gepickelte Pilze, Rucola und Parmesanchips	16.20
Grammel-Ravioli auf Topinamburcreme, Chorizo und Kapuzinerkresse	15.60
Schafkäse im Speckmantel auf mediterranem Gemüse und Baby Leaf	15.40
Crème Brûlée vom Ziegenkäse mit eingelegtem Kürbis und Rucolasalat	15.20

### **SUPPEN**

Rindsuppe mit Kaspressknödel oder Fleischstrudel	7.20
Alt Wiener Erdäpfelsuppe mit Schnittlauch	7.60
Bärlauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	7.60

### **HAUPTSPEISEN**

Hausgemachter Gemüsestrudel auf Bärlauchsauce mit Ziegenkäse und Blattsalat	17.80
Knusprige Fish & Chips mit Erbsencreme und Blattsalat	24.90
Sautierte Kalbsleber im Majoransaftl mit Champignons und Butterreis	22.90
Rosa gebratenes Jungschweinsfilet auf cremigen Rahmwirsing und Erdäpfel-Grammelroulade	22.60
Faschierte Laibchen mit Rotweinsauce, Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	21.90
Gebratene Maishuhnbrust auf Bärlauch-Ravioli und confierten Urkarotten	22.80
Steirisches Wurzelfleisch mit Erdäpfeln, Wurzelgemüse und frischem Kren	22.90
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

### **DESSERTS**

Flüssiger Schokoladekuchen mit Vanilleeis	9.80
Malakoffnockerl auf Moccasauce	8.80
Mousse von der weißen Schokolade und Pistazien	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90