

### **Empfehlung :**

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn 1/8 5.50

### **VORSPEISEN**

Orientalischer Roter Linsensalat mit gebackener Avocado und Minzjoghurt	16.80
Roastbeef mit Dijonsenfauce, Roten Rüben, Parmesanchips und Blattsenf	16.20
Brokkoli-Quiche mit Walnüssen auf Paradeiser-Gurkensalat und Rucola	15.60
Hausgemachte Lachsterrine mit Nori Blatt auf Orangen-Fenchelsalat	15.90
Kalbstafelspitz auf Bärlauchcreme mit Wurzelgemüse-Vinaigrette und Röstzwiebel	15.80
Tafelspitzsulz mit rotem Zwiebel, marinierten Käferbohnen und Baby Leaf	14.90

### **SUPPEN**

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Kaspressknödel	7.20
Cremesuppe von der Topinambur	7.60
Vegane Karottensuppe mit Gartenkresse	7.60

### **HAUPTSPEISEN**

Bärlauch-Ravioli in Ziegenkäsesauce mit Kirschparadeisern und Kresse	17.80
Österreichische Forelle im Ganzen gebraten mit Bärlauchrahm und Quinoa	24.90
Bratwurst vom Wildschwein aus Wolfsgraben mit Krautsalat, Dijonsenf und knusprigen Erdäpfeln	20.90
Sautierte Kalbsleber in Kapern-Dijonsenfauce mit Champignons und Butterreis	22.90
Gebratenes Filet vom Jungschwein mit auf 2erlei von der Petersilienwurzel und wildem Brokkoli	22.60
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Mangold, Kichererbsencreme und Granatapfel-Vinaigrette	28.90
Surbraten vom Jungschweinsschopf mit Kümmelsauce, Sauerkraut und Serviettenknödel	21.80
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

### **DESSERTS**

Flüssiger Schokoladekuchen mit Vanilleeis	9.80
Panna Cotta mit Rhabarber-Himbeerragout	8.80
Hausgemachte Eierlikör-Mohnschnitte mit Sauerkirschen	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90