

### **Empfehlung :**

Altsteirer, Germuth, Leutschach	1/8 5.50
Diadem Reserve (CS, Me, Shir), Schmidt, Niederrußbach	1/8 6.40

### **VORSPEISEN**

Ziegenkäse-Bärlauchtörtchen auf Paradeiser-Basilikumsalat mit Brotchips	15.20
Gebackene Blutwurst auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren	14.90
Schafkäse im Speckmantel auf Käferbohnen und Baby Leaf Salad	15.40
Gebratene Riesengarnelen auf Caesar Salad und Grana Padano	16.20
Kalbstafelspitz auf Bärlauchcreme mit Wurzelgemüse-Vinaigrette und Röstzwiebel	15.80
Büffelmozzarella auf Marillenchutney mit Walnüssen und Basilikumkresse	15.80

### **SUPPEN**

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Bärlauch-Frittaten	7.20
Zitronengras-Kokossuppe mit Basilikumkresse	7.60
Cremesuppe vom Zuckermais mit Gartenkresse	7.60

### **HAUPTSPEISEN**

Gnocchi mit Blattspinat, Kirschparadeisern und Grana Padano	17.80
Gebratenes Forellenfilet auf cremigen Dillgurken und knusprigen Erdäpfeln	24.90
Faschierte Laibchen mit Rotweinsaftl auf Bärlauch-Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	23.90
Gebratene Maishuhnbrust auf lauwarmen Salatherzen mit Erdäpfel und Ribisel	24.20
Geschmorte Schulter vom Hirsch mit Rahmwirsing und cremiger Polenta	24.20
Solospargel aus dem Marchfeld mit Paradeiservinaigrette, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano	23.90
Sautierte Kalbsleber im Majoransaftl mit Champignons und Butterreis	22.90
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

### **DESSERTS**

Zitronentarte mit Beerenröster	8.80
Hausgemachtes Himbeer-Tiramisu	8.80
Erdnuss Creme Brûlée mit Marillenragout	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90