

Empfehlung :

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

VORSPEISEN

Gegrillte Riesengarnelen auf Wassermelonensalat mit Blattsenf und Fenchelhippen	16.20
Kohlrabi Carpaccio mit Cashewnüssen, Rucolapesto und Kirschparadeisern	14.20
Schafkäsegupferl auf Spargelsalat mit Radieschen, Kürbiskernen und Kernöl	15.20
Crème Brûlée vom Ziegenkäse mit Rucola und Brotchips	15.60
Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto, Kirschparadeisern und Marchfelder Spargel	16.20
Gebratener Schafskäse im Speckmantel auf marinierten Käferbohnen	15.40

SUPPEN

Rindsuppe mit Speckknödel oder Grießnockerl	7.20
Geselte Grießsuppe mit Kürbiskernöl	7.60
Cremesuppe von Süßerdäpfel und Ingwer	7.60

HAUPTSPEISEN

Panzerotti gefüllt mit Eierschwammerl und Erdäpfel in Rucolapesto mit Grana Padano	17.80
Gebratenes Zanderfilet auf Paprikakraut mit Sauerrahm und Polenta	24.90
Surkarree vom Jungschwein in Haselnussbrösel gebacken mit Erdäpfel-Gurkensalat	23.90
Rosa gebratener Kalbsrücken auf Erdäpfel-Pilzgröstl und Rotweinschalotten	30.20
Geschmortes Kalbsvögel auf Selleriecreme und gebratenem grünen Spargel	25.60
Solospargel aus dem Marchfeld mit Paprika-Vinaigrette, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano	23.90
Gebratene Maishuhnbrust auf lauwarmen Salatherzen mit Basilikum-Risoni und Grana Padano	24.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

Vanille-Grießtorte mit Marillenröster	8.80
Mousse von der weißen Schokolade und Kokos	8.80
Brownie mit Vanilleeis und Himbeerröster	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90