

### Empfehlung :

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

### VORSPEISEN

Gegrillte Riesengarnelen auf Couscous-Salat mit Minzjoghurt und Blattsenf	16.80
Schafskäse im Speckmantel auf Käferbohnsensalat und Kürbiskernöl	15.80
Carpaccio vom Rind mit geschmorten Kirschparadeisern und Parmesanchips	15.70
Hausgemachte Spring Rolls auf Glasnudelsalat mit Erdnusssauce	15.20
Wurstsalat mit Paprika, Kirschparadeisern und getoastetem Bauernbrot	14.90
Burrata auf Mediterranem Gemüsesalat mit Basilikumpesto und Rucola	16.90

### SUPPEN

Rindsuppe mit Kaspressknödel oder Leberreis	7.60
Minestrone mit Grana Padano	7.90
Geeiste Paprikasuppe mit Ziegenkäse	7.90

### HAUPTSPEISEN

Panzerotti mit Ricotta und Pilzen gefüllt mit Jungzwiebelbutter, Kirschparadeisern und Grana	18.20
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Couscous, sautiertem Babyspinat und Zitronenjoghurt	25.90
Maishuhnbrust auf Eierschwammerl-Risotto und gebratenen Salatherzen	24.90
Coq au Vin mit Wurzelgemüse, Speck, Pilzen und cremiger Polenta	24.20
Surkarree vom Jungschwein in Kürbiskernbrösel gebacken mit Erdäpfel-Blattsalat und Kürbiskernöl	23.90
Gebratenes Wildbratwürstel mit Dijonsenf, Krautsalat und knusprigen Erdäpfeln	23.90
Rosa gebratener Lammrücken auf Paradeiser-Risoni und geschmorten Chicorée	28.90
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	26.20

### DESSERTS

Orangen-Parfait mit frischen Erdbeeren	8.80
Waldviertler Nussnudeln mit Zwetschkenröster	8.80
Flaumige Topfenknödel auf Himbeerragout	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90