# **Empfehlung:**

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn	1/8 6.00
Schilcher Sturm, Schneeberger	1/4 6.00

#### **MITTAGSMENÜ**

### Wahlweise mit Suppe oder Dessert

# Rindsuppe mit Grießnockerl

Menü 1: 16.90 Menü 2: 16.90

Pochiertes Welsfilet mit Wurzelgemüse, Erdäpfel und Kren

Kürbisschnitzel in Kürbiskernbrösel gebacken mit Blattsalat und Kernöl-Aioli

# Überbackene Topfenpalatschinke

#### **VORSPEISEN**

Gebackener Kalbskopf auf Erdäpfel-Radieschensalat mit frischem Kren	14.80
Hirschsaftschinken mit 2erlei vom Hokkaidokürbis, Kürbiskernen und Kernöl	15.40
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rote Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	16.40
Quinoa Salat mit Basilikum, Rucola und gebackener Avocado	15.80
SUPPEN	
Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten	7.90
Pilzcremesuppe mit Gartenkresse	8.20
Gelbe Rübencremesuppe mit gerösteten Mandeln	8.20
HAUPTSPEISEN	
Gnocchi in Rieslingsauce mit Roten Rüben, Jungzwiebel und Kren	18.20
Gebratenes Zanderfilet auf Couscous, sautierten Mangold und Zitronenjoghurt	26.90
Confierte Gänsekeule mit Rotkraut, Semmel-Maroniauflauf und Preiselbeersauce	29.90
Gegrilltes Wildbratwürstel mit Dijonsenf, auf Rahmkaut und knusprigen Erdäpfeln	24.90
Gebratene Maishuhnbrust auf Rotweinrisotto mit geschmortem Chicorée und Grana Padano	25.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50