

Empfehlung :

Diadem (CS, Me, Sh), Schmidt, Niederrussbach	1/8 6.40
Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn	1/8 6.00

VORSPEISEN

Gebratener Ziegenkäse auf Zwetschken-Chutney mit Baby leaf und Brotchips	16.20
Roastbeef auf Rotkrautsalat mit Karfiol und Dijonsenf-Honigsauce	16.90
Gebackene Blutwurst auf Erdäpfel-Gurkensalat und Kürbiskernöl	15.40
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, roten Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	16.40
Gebratene Hühnerbrust auf Caesar Salad mit frittierten Kapern und Grana Padano	15.60
Schafskäsetörtchen mit süß sauer eingelegten Butternusskürbis und Rucola	15.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	7.90
Gulaschsuppe mit Majoran und Schnittlauch	8.20
Cremesuppe vom Bauernbrot mit Kürbiskernöl	8.20

HAUPTSPEISEN

Gnocchi in Rieslingsauce mit geschmortem Hokkaidokürbis und Ziegenkäse	18.20
Gebackenes Filet vom Österreichischem Karpfen mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	26.90
Maishuhnbrust auf Thymian-Risotto mit sautierten Babyspinat und Thymiansauce	25.90
Confierte Barbarie Entenkeule auf Rotkraut, Semmelaufguss und Maroni	29.90
Gebratene Wild-Käsekrainer mit Dijonsenf klassischem Wiener Köch und knusprigen Erdäpfeln	24.90
Rosa gebratenes Jungschweinsfilet auf Sauerkraut und knusprigen Schupfnudeln	26.20
Steirisches Wurzelfleisch vom Schweinsbackerl mit Erdäpfeln, Wurzelgemüse und frischem Kren	25.40
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

DESSERTS

Hausgemachte Lebkuchenschnitte mit 2erlei von der Zwetschke	9.20
Marzipanmousse auf Punsch-Beerenröster	9.20
Lauwarmer Haselnusskuchen mit Schokoladensauce und Schlagobers	9.20
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90