

Empfehlung :

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn

1/8 6.00

VORSPEISEN

Gebackene Hühnerleber auf Erdäpfel-Radieschensalat und Kürbiskernöl	15.80
Roastbeef mit Dijonsenf-Honigsauce, Rucola und eingelegten Kürbis	16.90
Tatare vom Räucherlachs auf Roten Rübensalat mit Kaviar und Rucola	17.40
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, roten Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	16.40
Crème Brûlée vom Ziegenkäse mit Prosciutto und getoasteten Mohn-Brioche	16.20
Gebackener Brie auf Birnen-Rosmarin-Chutney mit Baby Leaf und Brotchips	15.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	7.90
Karotten-Orangensuppe mit Gartenkresse	8.20
Rote Linsensuppe mit Basilikumkresse	8.20

HAUPTSPEISEN

Cremiger Risoni mit Roten Rüben, Jungzwiebel, frischem Kren und Schafskäse	18.20
Gebratenes Zanderfilet auf 2erlei von der Pastinake und Gartenkresse	26.90
Ragout vom Wildschwein aus Wolfsgraben mit Serviettenknödel und Kohlsprossen	25.80
2erlei vom Jungschwein (Braten & Knödel) auf Sauerkraut mit Biersaftl	24.90
Sautierte Kalbsnieren mit Kapern-Dijonsenf-sauce, Wurzelgemüse, Champignons und Butterreis	24.40
Gebratene Maishuhnbrust auf Süßerdäpfel-Erdnusscurry mit Erbsen und Koriander	25.90
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf cremigen Schwarzwurzeln und knusprigen Erdäpfeln	26.90
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

DESSERTS

Vanillekipferl-Keksauflauf auf Marillenragout	9.20
Mousse von der weißen Schokolade	9.20
Flüssiger Schokoladen-Karamellkuchen mit Vanilleeis	9.20
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90