

Empfehlung :

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn 1/8 6.00

VORSPEISEN

Tarte vom Schafskäse und Kürbis mit Baby leaf, Kürbiskernen und Kernöl	15.90
2eirlei vom Heringssalat mit Sauerteigbrot vom Öfferl und rotem Zwiebel	16.20
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Dijonsenf-Honigsauce und eingelegten Pilzen	16.90
Gebackener Brie auf Zwetschken-Rosmarin-Chutney mit Rucola und Brotchips	15.90
Kurz gebratenes Thunfischfilet auf Avocadocreme mit Sesam und Kürbis	17.80
Gebackene Blutwurst auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren	15.80

SUPPEN

Rindsuppe mit Pilzknödel oder Grießnockerl	7.90
Selleriecremesuppe mit Kürbiskernöl	8.20
Paradeiscremesuppe mit Grana Padano	8.20

HAUPTSPEISEN

Panzerotti mit Ricotta und Pilzen gefüllt in Jungzwiebelbutter mit Kirschparadeisern und Ziegenkäse	18.20
Österreichische Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Blattsalat	26.90
Königberger Klopse im Kapernsaftl mit Erdäpfel-Schnittlauchpüree	23.80
Geschmortes Kalbsvögerl im Rotweinsaftl auf Karottencreme und sautierten Erbsenschoten	27.90
Kalbsbeuschel mit Wurzelgemüse, Gulaschsaftl und Serviettenknödel	24.40
Coq au Vin mit Champignons, Wurzelgemüse und getoasteten Baguette	24.20
Gebratene Maishuhnbrust auf Gnocchi in Rucolasauce mit Brokkoli und Gartenkresse	25.90
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

DESSERTS

Marmoriertes Schokoladenmousse auf Himbeerröster	9.20
Creme Brûlée mit Sauerkirschen	9.20
Flaumiger Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	9.20
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90