

Empfehlung :

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn

1/8 6.00

VORSPEISEN

Crème Brûlée vom Ziegenkäse mit Rucola und getoasteten Mohn-Brioche	16.20
2erlei vom Heringssalat mit rotem Zwiebel und getoastetem Bauernbrot	16.20
Gebratener Schafskäse im Speckmantel auf Käferbohnsensalat und Baby leaf	15.80
Hummus mit gebratenen Zucchini und Paprika, Blattsenf und Pita Brot	15.60
Riesengarnelen im Tempurateig auf Roten Rübensalat und Avocado-Dip	16.80
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Dijonsenf-Honigsauce und eingelegten Pilzen	16.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	7.90
Erdäpfelcremesuppe mit Schnittlauch	8.20
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	8.20

HAUPTSPEISEN

Panzerotti mit Ricotta und Pilzen gefüllt in Jungzwiebelbutter mit Kirschparadeisern und Grana	18.20
Gebratenes Zanderfilet auf cremigen Belugalinsen und knusprigen Erdäpfeln	26.90
Rücken vom Jungschwein in Kürbiskernbrösel gebacken mit Erdäpfel-Blattsalat und Kürbiskernöl	24.80
Gebratene Maishuhnbrust auf Gemüse-Curry mit Süßerdäpfeln und frischem Koriander	25.90
Saltimbocca von der Kalbsleber mit Majoransauce und Rotwein-Risotto	25.20
Faschierte Kalbsbutterschnitzel auf Erdäpfelpüree mit Rotweinsaftl und Röstzwiebel	26.90
Ragout vom Österreichischem Rind im Rotweinsaftl mit sautierten Pilzen und Serviettenknödel	25.90
Schulterschmelze vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

DESSERTS

Gebackene Milchreisknödel auf Himbeerragout und Vanillesauce	9.20
Nussnudeln mit Zwetschenröster	9.20
Mousse von der weißen Schokolade und Mohn	9.20
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90