

**Empfehlung :**

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn

1/8 6.00

**VORSPEISEN**

Knusprige Rotkraut Sellerie Tascherl mit Kräuterdip und Blattsalat	15.20
2eirlei vom Heringssalat mit rotem Zwiebel und getoastetem Bauernbrot	16.20
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Dijonsenf-Honigsauce und eingelegten Pilzen	16.90
Knusprige Käferbohnen-Falafel auf Kohlrabi-Radieschensalat und Kürbiskernöl	15.60
Gegrillte Riesengarnelen auf Curry-Hummus, Rucola und Kürbis	17.80
Gebackener Kalbskopf auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren	15.80

**SUPPEN**

Rindsuppe mit Leberknödel oder Grießnockerl	7.90
Rucolacremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	8.20
Apfel-Currysuppe mit Basilikumkresse	8.20

**HAUPTSPEISEN**

Karamellisierte Rotkraut-Vollkornfleckerl mit Apfel, Jungzwiebel und Blattsalat	18.20
Gebratenes Zanderfilet auf cremigen Kürbis Gnocchi mit Kürbiskernen und Kernöl	26.90
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Süßerdäpfelcreme und sautierten Baby Spinat	28.90
Gebratener Käsekrainer auf Rahmkohl mit knusprigen Erdäpfeln und Dijonsenf	23.20
Knusprige Fish & Chips mit Erbsencreme und Blattsalat	26.90
Faschierte Laibchen auf Erdäpfelpüree mit Rotweinsaftl und Röstzwiebel	25.90
Jungschweinsfilet mit Biersaftl auf sautierten Spitzkraut und Serviettenknödel	26.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

**DESSERTS**

Überbackene Topfenpalatschinken mit Vanillesauce	9.20
Mousse von der weißen Schokolade auf Beerengragout	9.20
Schokoladen-Parfait mit Zwetschkenröster	9.20
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90