

Empfehlung :

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn 1/8 6.00

VORSPEISEN

Pralinen vom Ziegenfrischkäse auf Apfel-Birnen-Chutney und Rucola	15.20
Hausgebeizter Roter Rüben Lachs mit Fenchel-Orangensalat und Blattsenf	17.40
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, roten Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	16.40
Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto, Kirschparadeisern, Oliven und Grana	16.40
Gebackene Hühnerleber auf Erdäpfel-Radieschensalat und Kürbiskernöl	15.90
Hausgemachte Gnocchi mit allerlei vom Muskatkürbis und Basilikumkresse	16.20

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Kaspressknödel	7.90
Sauerrahmsuppe mit Chorizochips	8.20
Geselchte Grießsuppe mit Kürbiskernöl	8.20

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Erdäpfel-Gemüseknödel auf Rahmkohl mit Schnittlauch	18.20
Österreichische Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Blattsalat	26.90
Geschmortes Rinderwangerl im Rotweinsaftl auf Selleriecreme und sautierten Champignons	27.20
Gulasch von der Putenbrust mit Sauerrahm, Tarhonya und sautierten Mangold	23.90
Waldviertler Saumaise mit frischem Kren, Erdäpfelpüree und Rotweinsaftl	25.20
Gegrillter Wild-Bratwürstel mit Dijonsenf, auf Sauerkraut und knusprigen Erdäpfeln	24.90
Rosa gebratenes Jungschweinsfilet auf 2erlei vom Karfiol und Gartenkresse	26.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

DESSERTS

Mousse von der weißen Schokolade und Kokos	9.20
Creme Brûlée mit Himbeerröster	9.20
Gebackene Milchreisknödel auf Sauerkirschenragout	9.20
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90