

### **Empfehlung :**

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn 1/8 6.00

### **VORSPEISEN**

Gebackene Hühnerleber auf Erdäpfel-Radieschensalat und Kürbiskernöl	15.90
Vitello Tonnato mit Kalamata Oliven, Kapernbeeren und Kirschparadeisern	16.90
Gebackener Marchfelder Spargel mit Bärlauchrahm und Rucola	17.20
Hausgemachte Lachsterrine mit Nori Blatt auf Orangen-Fenchelsalat	17.40
Gebratener Schafskäse im Speckmantel auf Käferbohnsensalat und Baby leaf	15.80
Gegrillter Oktopus auf mediterranem Gemüse, Basilikumpesto und Rucola	17.80

### **SUPPEN**

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	7.90
Karotten-Orangencremesuppe mit Basilikumkresse	8.20
Brotssuppe mit Kürbiskernöl und Schnittlauch	8.20

### **HAUPTSPEISEN**

Gebratene Kaspressknödel auf Sauerkraut mit Schnittlauch und Blattsalat	18.20
Gebratenes Forellenfilet auf Karfiolcurry mit Basmatireis	26.90
Rosa gebratenes Filet vom Rind aus dem Waldviertel mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und confierter Uhrkarotte	32.90
Solospargel aus dem Marchfeld mit Olivenöl, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano	24.90
Sautierte Kalbsnieren in Pfeffersauce mit Champignons und Erdäpfelpüree	24.40
Rosa gebratenes Filet vom Jungschwein mit Rote Rüben Tarhonya und gegrillten grünen Spargel	26.80
Gebratene Maishuhnbrust auf Marchfelder Spargel-Risotto und Basilikumkresse	25.90
Schulterschmelze vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

### **DESSERTS**

Kipferlaufauf mit Beeren und Vanillesauce	9.20
Grießflammeri mit Beerenragout	9.20
Malakoffnockerl auf Moccasauce	9.20
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90