

Empfehlung :

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn 1/8 6.00

VORSPEISEN

Pinsa mit gegrillten grünem Spargel, Basilikumpesto und Grana Padano	16.20
Gegrillte Riesengarnelen auf Caesar Salad mit frittierten Kapern und Brotchips	17.20
Hausgemachte Tarte vom Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse und Rucola	16.20
Rinderfiletspitzen auf Rucola mit Kirschparadeisern und Grana Padano	17.40
Vitello Tonnato mit Kalamata Oliven, Kapernbeeren und Kirschparadeisern	16.90
Gebratener Schafskäse im Speckmantel auf Käferbohnsensalat und Baby leaf	15.80

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	7.90
Apfel-Currysuppe mit Basilikumkresse	8.20
Paradeisercremesuppe mit Grana	8.20

HAUPTSPEISEN

Panzerotti mit Ricotta und Spargel gefüllt mit Schnittlauchbutter, Kirschparadeisern und Rucola	18.90
Gegrilltes Zanderfilet auf lauwarme Dillgurken und knusprigen Erdäpfeln	26.90
Geschmorte Kalbsbrust im Biersaftl mit Krautsalat und Serviettenknödel	26.20
Rosa gebratenes Filet vom Rind aus dem Waldviertel mit Steakhouse Fries und gebratenem grünen Spargel	32.90
Solospargel aus dem Marchfeld mit Olivenöl, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano	24.90
Faschierte Laibchen mit Rotweinsaftl auf Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	25.90
Maishuhnbrust mit gebratenen Salatherzen, Erdäpfel, Kirschparadeisern und Ribisel	26.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

DESSERTS

Flaumige Topfenknödel mit Beerenragout	9.20
Rosmarin Panna Cotta mit Marillenragout	9.20
Scheiterhaufen mit Vanillesauce	9.20
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90