

## **Empfehlung :**

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn 1/8 6.00

## **VORSPEISEN**

Gebratener Ziegenkäse auf Marillen-Chutney mit Rucola und Brotchips	16.20
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, roten Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	16.80
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
Burrata mit grünem Spargel, Kirschparadeisern, Basilikumpesto und Blattsenf	17.20

## **SUPPEN**

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	7.90
Paprikacremesuppe mit Gartenkresse	8.20
Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	8.20

## **HAUPTSPEISEN**

Panzerotti mit Ricotta und Spargel gefüllt mit Schnittlauchbutter, Kirschparadeisern und Rucola	18.90
Gebratenes Zanderfilet auf cremigen Dillgurken und knusprigen Erdäpfeln	26.90
Surbraten vom Jungschwein im Biersaftl auf Krautsalat mit Serviettenknödel	24.90
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
Geschmortes Rinderwangerl im Rotweinsaftl mit Serviettenknödel und sautierten Pilzen	27.20
Gebratene Maishuhnbrust auf Marchfelder Spargel-Risotto und Basilikumkresse	26.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

## **DESSERTS**

Vanilleparfait mit Beerenragout	9.20
Somlauer Nockerl mit Zwetschkenröster	9.20
Hausgemachte Mousse au Chocolat-Tarte	9.20
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90