

Empfehlung :

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn 1/8 6.00

VORSPEISEN

Gebackene Hühnerleber auf Erdäpfel-Radieschensalat und Kürbiskernöl	15.90
Tatare vom Räucherlachs auf Erbsencreme mit Blattsenf und Brotchips	17.40
Käferbohnen-Hummus mit Süß-Sauren Gurken, Joghurt und Rucola	15.80
Kohlrabi Carpaccio mit karamellisierten Nüssen, Basilikumpesto und Kirschparadeisern	15.20
Roastbeef mit Dijonsenf-Honigsauce, Rucola und grünen Marchfelder Spargel	17.40
Creme Brûlée vom Ziegenkäse mit Rucola und Marillen-Chutney	16.20

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Fleischstrudel	7.90
Pikante Kichererbsensuppe mit Kresse	8.20
Pastinakencremesuppe mit Kürbiskernöl	8.20

HAUPTSPEISEN

Vegetarisches Erdäpfelgulasch mit geräuchertem Tofu, frischem Paprika und Sauerrahm	17.20
Österreichische Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Blattsalat	26.90
Geschmortes Kalbsvögerl im Rotweinsaftl auf Erdäpfelpüree und grünem Marchfelder Spargel	27.90
Kurz gebratenes Rib Eye Steak auf Topinambur-Püree und wildem Brokkoli	28.20
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Karfiol-Curry und Basmatireis	28.90
Maishuhnbrust auf cremigen Basilikum-Risotto und gebratenen Salatherzen	26.20
Medaillons vom Jungschweinsfilet auf cremigen Tarhonya und sautierten Pilzen	26.80
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

DESSERTS

Haugemachter Cheesecake mit Himbeersauce	9.20
Gebackene Grießknödel mit Zwetschkenröster	9.20
Mohnparfait auf frischen Erdbeeren	9.20
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90