

## Empfehlung :

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn 1/8 6.00

## VORSPEISEN

Wurstsalat mit Paprika, Kirschparadeisern und getoastetem Jausenbrot	15.20
Tatare vom Räucherlachs auf Wakamesalat mit Blattsenf und Erdäpfelchips	17.40
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, roten Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	16.80
Gebratene Wassermelone mit grünem Spargel und eingelegten Schafskäse	16.20
Gebackene Blutwurst auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren	15.80
Kohlrabi Carpaccio mit karamellisierten Nüssen, Rucolapesto und Kirschparadeisern	15.20

## SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Kaspressknödel	7.90
Erdäpfelcremesuppe mit frischem Schnittlauch	8.20
Geselchte Grießsuppe mit Kürbiskernöl	8.20

## HAUPTSPEISEN

Hausgemachter Gemüsestrudel auf Petersiliensauce und Blattsalat	18.90
Pochiertes Kabeljaufilet auf Süßerdäpfel-Curry, Sesam und Koriander	26.90
Ragout vom Weiderind auf Selleriecreme, Champignons und glacierten Karotten	27.60
Waldviertler Saumaise mit frischem Kren, Erdäpfelpüree und Rotweinsaftl	25.20
Solospargel aus dem Marchfeld mit Olivenöl, Salzerdäpfeln, Prosciutto und Grana Padano	24.90
Kurz gebratenes Rib Eye im Zwiebelsaftl mit Röstzwiebel, Essiggurkerl und knusprigen Erdäpfeln	28.20
Gebratene Barbarie Entenbrust auf Topinamburcreme und sautierten Pak Choi	28.90
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

## DESSERTS

Flaumiger Kaiserschmarrn mir Zwetschkenröster	9.20
Panna Cotta mit frischen Erdbeeren	9.20
Mohnparfait auf Marillenragout	9.20
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	16.90