

Empfehlung :

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn

1/8 6.00

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind mit knusprigem Parmesan, Kirschparadeisern und Rucola	16.40
Tatare von der Räucherforelle auf Rote Rüben Salat und Baby Leaf	16.20
Gegrillter Ziegenkäse auf süß-saurem Kürbis, Brotchips und Blattsenf	16.60
Gebackene Blutwurst auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren	15.80
Caesar Salad mit knusprigen Riesengarnelen, Grana Padano und frittierten Kapern	17.20
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Eierschwammerln, Senfcreme und Blattsenf	16.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Fleischstrudel	7.90
Kalte Gurkensuppe mit frischer Dille	8.20
Kokos-Zitronengrassuppe mit Basilikumkresse	8.20

HAUPTSPEISEN

Penne mit cremigen Eierschwammerln, Jungzwiebel und Grana Padano	18.90
Österreichische Forelle im Ganzen gebraten mit Petersilienerdäpfeln und Blattsalat	26.90
Faschierte Laibchen mit Rotweinsaftl auf Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	25.90
Kalbsbeuschel mit Wurzelgemüse, Gulaschsaftl und Serviettenknödel	25.40
Feines Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm, Butternockerln und frischem Paprika	26.20
Alt Wiener Backhendl mit Erdäpfel-Gurkensalat, Kürbiskernen und Kernöl	25.90
Maishuhnbrust mit gebratenen Eierschwammerln, Gnocchi und Kirschparadeisern	27.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

DESSERTS

Waldviertler Mohnnudeln mit Apfelmus	9.20
Malakoffnockerl mit Moccasauce	9.20
Mango Panna Cotta mit frischen Beeren	9.20