

Empfehlung :

Little James´Basket Press, Sauvignon-Viognier, Pays d´Oc	1/8 5.60
Select Sprizz	1/4 8.00

VORSPEISEN

Carpaccio vom Almochsen mit Dijonsensauce, Eierschwammerl und Rucola	16.20
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	15.60
Burrata auf geschmortem Paprikasalat, Oliven und Rucola	15.80
Schafskäse im Speckmantel mit marinierten Käferbohnen und Baby Leaf	15.20
Puten-Currysalat mit Stangensellerie, Apfel und knusprigen Baguette	14.20
Kichererbsensalat mit gebratenem Pfirsich, Granatapfel, Joghurt und Blattsenf	15.20

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	6.90
Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl	7.20
Gazpacho mit Grana Padano und Basilikumkresse	7.20

HAUPTSPEISEN

Überbackene Gemüse-Crespelle mit Rieslingsauce, Grana Padano und Blattsalat	16.80
Gebratenes Forellenfilet auf Curry vom Hokkaidokürbis mit Basmatireis und frischem Koriander	24.90
Rosa gebratenes Jungschweinsfilet auf Sauerkraut und Schupfnudeln	22.60
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thymianjus, Urkarottencreme und eingelegtem Kürbis	28.20
Gebratene Maishuhnbrust auf Karotten-Mohncreme und geschmorten Radieschen	22.60
Geschmorte Lammstelze mit Gremolata auf Paprika-Zucchini Gemüse und cremiger Polenta	26.90
Sautierte Kalbsleber mit Kapern-Dijonsensauce, Eierschwammerl und Erdäpfelpüree	22.40
Schulterscherzel vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

Malakoffnockerl mit frischen Erdbeeren	8.80
Pralinenmousse mit Orange auf Beerenröster	8.80
Gebackene Nougat-Grießknödel mit frischen Beeren	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90