

### Empfehlung :

Little James´Basket Press, Sauvignon-Viognier, Pays d´Oc	1/8 5.60
Schilchersturm	1/4 4.80

### VORSPEISEN

Roter Rüben Hummus mit eingelegtem Hokkaidokürbis, Schafskäse und Blattsenf	15.20
Gebackener Kalbskopf auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren	14.90
Gebratene Riesengarnelen auf Ceasar-Salad mit Brotchips und Parmesan	16.20
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, Oliven und Kapernbeere	15.80
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	15.60
Büffelmozzarella auf geschmortem Paprika, Brotchips und Rucola	15.80

### SUPPEN

Rindsuppe mit Leberknödel oder Grießnockerl	6.90
Champignoncremesuppe mit Gartenkresse	7.20
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	7.20

### HAUPTSPEISEN

Penne mit Paradeisersauce, Chili, Rucola und Grana Padano	16.80
Gegrilltes Wolfsbarschfilet, auf Oliven-Paradeiserravioli und Basilikumpesto	24.90
Riesling-Kalbsbeuschel mit Gulaschsaftl, Wurzelgemüse und Serviettenknödel	21.40
Kurz gebratener Rostbraten mit Zwiebelsauce, Röstzwiebel, Essiggurkerl und Braterdäpfel	27.20
Geschmorter Kalbstafelspitz im Rotweinsaftl, mit Babyspinat und gebratenen Gnocchi	24.90
Gegrilltes Wildbratwürstel mit Dijonsenf, Sauerkraut und knusprigen Erdäpfeln	21.90
Rosa gebratenes Jungschweinsfilet im Tramezzinimantel auf cremigen Belugalinsen und Salatherzen	23.90
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

### DESSERTS

Kokos Panna Cotta mit Sauerkirschen	8.80
Topfen-Heidelbeertarte mit Zwetschkeneis	8.80
Marmoriertes Schokoladenmousse auf Rotweibirnen	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90