

Empfehlung :

Riesling Urgestein, Schloss Gobelsburg, Langenlois 1/8 6.30

VORSPEISEN

Schafskäsetörtchen auf Birnenschutney, Brotchips und Rucola 15.90
Gegrillter Oktopus auf Quinoa-Paprikasalat und Blattsenf 16.80
Carpaccio vom Almoachsen mit Roten Rüben, Krensauce und Rucola 15.60
Büffelmozzarella auf mediterranem Gemüse mit Prosciutto und Basilikumkresse 15.40
Tatare von der Räucherforelle mit Wakamesalat und Blattsenf 15.90
Roastbeef mit Dijonsensauce, Kapern, Oliven und Parmesanchips 16.20

SUPPEN

Rindsuppe mit Milzschnitten oder Grießnockerl 7.20
Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Gartenkresse 7.60
Kürbiscremesuppe mit Kernöl 7.60

HAUPTSPEISEN

Panzerotti mit Ricotta und Pilzen gefüllt 16.80
mit Jungzwiebelbutter, Kirschparadeisern und Schafskäse
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Couscous 24.90
mit Kräuterrahm und mariniertem Karfiol
Beiriedschnitte auf Kürbiskern-Polenta, 28.90
geschmorten Hokkaidokürbis und Kürbiskernöl
Alt Wiener Backhendl mit Preiselbeeren 20.60
und Erdäpfel-Blattsalat
Gebratene Maishuhnbrust auf 22.80
Rucola-Risotto und Paprika-Zucchini-Gemüse
Gegrillte Lammkrone auf Curry-Risoni 30.60
mit wildem Brokkoli und Salatherzen
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust 28.90
mit Rotkraut, Preiselbeerjus und Schupfnudeln
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, 24.90
klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren

DESSERTS

Schokoladen-Brownie auf Himbeerragout 8.80
Gebackene Birnen-Grießknödel mit Zwetschenröster 8.80
Mousse von Dunkler Schokolade und Haselnüssen 8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben 15.90