

### **Empfehlung :**

Weißburgunder, Schmidt, Hagenbrunn 1/8 5.50

### **VORSPEISEN**

Mangold-Ziegenkäsetarte auf eingelegtem Kürbis und Blattsenf	15.90
Gebackene Blutwurst auf marinierten Käferbohnen, Kren und Vogerlsalat	14.90
Büffelmozzarella auf mediterranem Gemüse, Prosciutto und Basilikumkresse	15.40
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, rotem Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	15.60
Rinderfiletspitzen auf Rucolasalat mit Kirscharadeisern und Grana Padano	16.40
Orientalischer Roter Linsensalat mit Granatapfel, Minze und Ziegenkäse	16.80

### **SUPPEN**

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	7.20
Selleriecremesuppe mit Kürbiskernöl	7.60
Hühner-Kokossuppe mit frischem Koriander	7.60

### **HAUPTSPEISEN**

Steinpilz-Panzerotti in Jungzwiebelbutter mit Kirscharadeisern und Grana Padano	16.80
Pochiertes Kabeljaufilet auf Kichererbsenragout mit Pak Choi und Basilikumkresse	24.90
Gebratene Maishuhnbrust auf Urkarottencreme und sautierten Babyspinat	22.80
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Krensauce, lauwarmen Salatherzen und Roten Rüben-Ravioli	29.20
Geschmorter Sauerbraten vom Rindschulterscherzel mit Orangen-Rotkraut und Spätzle	24.60
Filet vom Rind aus dem Waldviertel 300gr mit Demiglace und 3erlei von der Pastinake	34.90
Faschierte Lammpflanzerl mit Thymiansauce auf Süßerdäpfelcreme und geschmortem Hokkaidokürbis	22.90
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

### **DESSERTS**

Flaumige Topfenknödel mit Butterbrösel und Zwetschenröster	8.80
Hausgemachte Schokoladen-Haselnusstorte mit Vanilleeis	8.80
Vanille Creme Brûlée mit Himbeerragout	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90