

## EMPFEHLUNG

Corazon Loco rosado 1/8 l 6.00  
Bodega Andrés Iniesta /Manchuela Spanien

## MITTAGSMENÜ

11:30-15:00 Uhr

Fenchelcremesuppe

xxx

Gebratenes Zanderfilet  
auf cremigen Rahmwirsing mit Erdäpfel

xxx

Joghurt-Haselnusscreme

**19.90**

## VORSPEISEN

Gebackene Käferbohnenfalafel auf Marokkanischen Karottensalat und Kräuterrahm 14.90  
Matjessalat mit Äpfeln, roten Zwiebeln, Erdäpfeln, Petersilie und Blattsenf 14.20  
Hausgemachte Mangoldtarte mit Prosciutto und eingelegten Portweifeigen 15.20

## SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten 6.40  
Fenchel-Aniscremesuppe mit Gartenkresse 6.80  
Gulaschsuppe mit Sauerrahm 6.80

## HAUPTSPEISEN

Oliven-Paradeiserravioli mit Rucola, 16.80  
Kirschparadeisern und Grana Padano  
Gebratenes Forellenfilet auf Kichererbsenragout 22.90  
mit sautierten Pilzen und Basilikumkresse  
Gebratenes Käsekrainer vom Wildschwein aus Wolfsgaben 18.60  
mit Senf-Rahmwirsing, Kren und knusprigen Erdäpfeln  
Faschierte Laibchen mit Rotweinsaftl 19.90  
auf Erdäpfelpüree und Röstzwiebel  
Geschmorte Sauerbraten vom Schulterscherzel 20.90  
mit Rotkraut und gebratenen Serviettenknödel  
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, 22.90  
klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren

## DESSERTS

Hausgemachter Schokoladen-Cheesecake mit Himbeersauce 8.80  
Mozartknödel mit Butterbrösel und Zwetschkenröster 8.80