

Abendkarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit Mango - & Maracuja	€ 8,20
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt - Kellerei von Nahmen	€ 6,50

Weinempfehlung

Weiß

2023 Sauvignon Blanc	0,1l	€ 6,50
Weingut Polz / Südsteiermark	0,2l	€ 13,00

Rot

2022 St. Laurent "Ausstich"	0,1l	€ 6,50
Weingut Stift Kloster Neuburg	0,2l	€ 12,00



Carpaccio und Tatar vom Weideochsen mit Zitronenmayonnaise und Parmesan Crunch	€ 21,00
<i>Carpaccio and tartare of pasture-fed ox with lemon mayonnaise and parmesan crunch</i>	



Loup de Mer und Scampi auf Safranrisotto und Grillgemüse	€ 42,00
<i>Loup de Mer and scampi on saffron risotto and grilled vegetables</i>	

Kalbshüttsteak mit grünem Spargel, hausgemachten Nudeln und Morchelrahmsauce	€ 42,00
<i>Veal rump steak with green asparagus, homemade pasta and morel cream sauce</i>	

Geschmortes Lammhaxerl auf Topinambur-Bohnengröstel mit Bärlauchpüree	€ 34,00
<i>Braised lamb shank on Jerusalem artichoke and bean hash with wild garlic purée</i>	

Liebe Gäste,
gerne packen wir Ihre übrigen Speisen gegen einen Unkostenbeitrag von 1€ ein.