

Abendkarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit Himbeeren und hausgemachtem Holunderblütensirup	€ 7,90
Lavendelspritz mit frischen Blaubeeren	€ 9,50
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt	€ 5,90

Weinempfehlung

Weiß	2022 Neuburger (RV/S) "Hommage" Weingut Mantlerhof / Niederösterreich	0,1l	€ 6,50
		0,2l	€ 12,50
Rot	2022 St. Laurent Stift Klosterneuburg / Thermenregion	0,1l	€ 6,50
		0,2l	€ 12,00
Rose	2023 "Ortus" (BP) Weingut Hamer / Niederösterreich	0,1l	€ 6,50
		0,2l	€ 12,50

Tatar vom Yellowfin-Thunfisch
auf Avocado und Kent-Mango

Yellowfin tuna tartare on avocado and Kent mango

€ 20,50

Rindercarpacchio mit sautierten Pfifferlingen,
Salat und Zitronenmayonaise

*Beef carpacchio with sautéed chanterelles,
salad and lemon mayonnaise*

€ 21,00



Pfifferlinge in Kräuterrahm
mit Semmelknödel und steirischem Salat

*Chanterelles in creamy herb sauce with bread dumpling
and styrian mixed salad*

€ 28,00

Geschnetzeltes vom bayrischen Rehnüsschen
in Pfifferlingsrahm mit hausgemachten Topfenspätzle und
kaltgerührten Preiselbeeren

*Sliced Bavarian venison in chanterelle cream sauce with homemade
curd cheese spaetzle and cold-stirred cranberries*

€ 36,00

Filet vom Simmentaler Rind
auf Artischocken -Bohngemüse und Kartoffelgratin

*Filet of Simmental beef
on artichokes - bean vegetables and potato gratin*

€ 42,00



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