

Abendkarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit frischen Kirschen und hausgemachtem Holunderblütensirup	€ 7,90
Lavendelspritz mit frischen Blaubeeren	€ 9,50
Negroni (Campari, Wermouth "Alfred", Duke Gin)	€ 9,50

Weinempfehlung

Weiß	2023 Riesling "Kremser Weinberge"	0,1l	€ 6,50
	Weingut Türk / Kremstal DAC	0,2l	€ 12,50
Rot	2019 Cuvée Maximus (BF, ME, CS)	0,1l	€ 7,50
	Weingut Iglar / Burgenland	0,2l	€ 14,00
Rosé	2024 "Sommer in da Flaschn" (BF, SY, CS) aus der Magnum	0,1l	€ 5,00
	Weingut Strommer / Burgenland	0,2l	€ 9,80

Geeistes Gurken-Buttermilchsüppchen
mit Matjestatar
*Iced cucumber and buttermilk soup
with matjestatar* € 13,50

Tatar vom Yellow Fin Tuna
auf bunten Tomaten und Mozzarella
*Yellow fin tuna tartare
on colorful tomatoes and mozzarella* € 23,50



Pfifferlinge in Kräuterrahm
mit Semmelknödel und steirischem Salat
*Chanterelles in herb cream
with bread dumplings and Styrian salad* € 28,00

Filet vom Bayerischen Jungschwein im Kräutermantel auf
Schmorgemüse mit Thymiankartoffeln und Portweinsauce
*Fillet of young Bavarian pork wrapped in herbs on braised vegetables
with thyme potatoes and port wine sauce* € 28,00

Filetsteak vom Innviertler Weideochsen
auf bunten Tomaten mit Rucola und Burrata
*Fillet steak from Innviertel pasture-fed ox
on colorful tomatoes with rocula and burrata* € 40,00

Innviertler Milchkalbsrücken auf Blattspinat mit
hausgemachten Nudeln und Pfifferlingsauce
*Innviertel saddle of veal on spinach leaves with homemade noodles
and chanterelle sauce* € 42,00

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