

Abendkarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit hausgemachtem Apfel-Birnenmost	€ 7,90
Ramazotti Rosato Sprizz mit frischem Basilikum	€ 8,50
Negroni (Campari, Wermouth, Duke Gin)	€ 11,50

Weinempfehlung

Weiß	2020 Pinot Blanc - Spätfüllung	0,1l	€ 6,20
	Weingut Zehetbauer, Leithaberg DAC	0,2l	€ 11,50
Rot	2019 Cuvée Maximus (BF, ME, CS)	0,1l	€ 7,50
	Weingut Igler / Burgenland	0,2l	€ 14,00



Carpaccio vom Simmentaler Jungbullen
mit marinierten Pfifferlingen und Zitronenmayonnaise € 22,50
*Carpaccio of young Simmental bull
with marinated chanterelles and lemon mayonnaise*



Frische Pfifferlinge und Steinpilze
in Kräuterrahm mit Nudeln € 27,50
*Fresh chanterelles and porcini mushrooms
in herb cream with noodles*

Rosa Kalbsrücken mit Waldpilzsauce,
hausgemachten Nudeln und kleinem Gemüse € 38,00
*Pink saddle of veal with wild mushroom sauce,
homemade pasta and small vegetable*

Zweierlei vom Wildschwein (Pflanzerl und Rücken)
mit Rosenkohl, Steinpilzen und Kartoffelpüree € 38,50
*Two kinds of wild boar (pork shoulder and back)
with Brussels sprouts, porcini mushrooms and mashed potatoes*

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