Abendkarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit Himbeeren und hausgemachtem Holunderblütensirup	€ 7,90
Lavendelspritz mit frischen Blaubeeren	€ 9,50
	€ 5,90

Weinempfehlung

Weiß	2023 Sauvignon Blanc "STK" Polz / Südsteiermark	0,1l 0,2l	€ 4,80 € 9,50
Rot	2022 St. Laurent Stift Klosterneuburg / Thermenregion	0,1l 0,2l	€ 6,50 € 12,00
Rose	2023 "Ortus" (BP) Weingut Hamer / Niederösterreich	0,1l 0,2l	€ 6,50 € 12,50
Süß wein	2018 "Blauer Zweigelt / Eiswein" Weingut Türk / Niederösterreich	5 cl	€ 8,50

Carpaccio vom Innviertler Weideochsen mit sautierten Pfifferlingen, Zitronenmayonnaise und Salat € 19,50
Carpaccio of Innviertel pasture-fed ox with sautéed chanterelles, lemon mayonnaise and salad

Kürbisrisotto mit gebackenen Kürbisspalten € 22,50
Pumpkin risotto with baked pumpkin wedges

Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel und steirischem Salat € 28,00
Chanterelles in creamy herb sauce with bread dumpling and styrian mixed salad

Filet vom Bayrischen Weiderind auf Schmorgemüse mit Kartoffelgratin und Portweinjus € 43,00
Fillet of Bavarian pasture-raised beef on braised vegetables with potato gratin and port wine jus

Weißes Schokoladenmousse mit Pfirsichen € 12,50
White chocolate mousse with peaches

Zwetschgen-Topfenknödel mit Vanilleeis und Zwetschgenröster € 13,50
Plum curd dumplings with vanilla ice cream and stewed plums

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