

Abendkarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit frischem Weinbergpfirsich	€ 8,20
Lavendelspritz mit frischen Blaubeeren	€ 9,50
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt Kellerei von Nahmen	€ 6,50

Weinempfehlung

Weiß	2022 Gewürztraminer	0,1l	€ 6,50
	Wohlmüt, Steiermark	0,2l	€ 13,00
Rot	2017 St. Laurent "Ried Schafleiten"	0,1l	€ 6,50
	Beck/Burgenland	0,2l	€ 12,00
Rose	2023 "Ortus" (BP)	0,1l	€ 6,50
	Weingut Humer / Niederösterreich	0,2l	€ 12,50

Rindercarpaccio mit gebackenen Steinpilzen, kleinem Salat und Sauce Remoulade	€ 24,00
<i>Beef carpaccio with baked porcini mushrooms, small salad and sauce remoulade</i>	



Rosa gebratenes Rehnüsschen auf sautierten Pfifferlingen und Steinpilzen mit Schupfnudeln und Waldbeerensauce	€ 40,00
<i>Pink roasted venison sweetbreads on sautéed chanterelles and porcini mushrooms with potato noodles and wild berry sauce</i>	

Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Steinpilzrahm, mit grünem Spargel und hausgemachten Nudeln	€ 42,00
<i>Pink roasted veal fillet on porcini mushroom cream, with green asparagus and homemade pasta</i>	

Zweierlei vom Innviertler Rind (geschmorte Backe und rosa gebratenes Filet) auf Schmorgemüse und Kartoffelpüree	€ 42,00
<i>Two kinds of Innviertler beef (braised cheek and pink roasted fillet) on braised vegetables and mashed potatoes</i>	



Kaffee-Parfait mit Haselnussküchlein auf Sauerkirschragout	€ 12,50
<i>Coffee parfait with hazelnut cake on sour cherry ragout</i>	

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