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)	€ 11,50

Weinempfehlung

Weiß	2023 Wiener Gemischter Satz DAC Weingut Nössing / Wien	0,1l 0,2l	€ 4,90 € 9,80
Rot	2018 Blaufränkisch / St. Laurent Reserve Weingut Rosi Schuster / Burgenland	0,1l 0,2l	€ 7,00 € 14,00
Rosé	2024 "Sommer in da Flaschn" (BF, SY, CS) **aus der Magnum** Weingut Strommer / Burgenland	0,1l 0,2l	€ 5,00 € 9,80

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

Ofenfrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersauce,
Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat
Oven-fresh crusty pork roast with dark beer sauce,
potato dumplings and coleslaw with bacon
€ 22,50

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

Barbarie Entenbrüstchen rosa gebraten
mit Selleriepüree, Mandelbrokkoli
und Balsamico-Kirschsauce
Barbarie roasted pink duck breast
with celeriac puree, almond broccoli
and balsamic cherry sauce
€ 36,00

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

Rücken vom Innviertler Milchkalb
auf grünem Spargel mit Nudeln und Pfifferlingsrahm
Saddle of Innviertel veal
on green asparagus with pasta and chanterelle cream
€ 41,00

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