

Abendkarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit Himbeeren und hausgemachtem Holunderblütensirup	€ 8,20
Lavendelspritz mit frischen Blaubeeren	€ 9,50
Alkoholfrei: Kohl, Bergapfelsaft Bio "Wildheidelbeere" 0,2l	€ 5,20

Weinempfehlung

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

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



Kürbisrisotto mit
gebackenen Kürbisspalten
*Pumpkin risotto with
baked pumpkin wedges*

Pfifferlinge in Kräuterrahm
mit hausgemachten Nudeln und steirischem Salat
*Chanterelles in creamy herb sauce with home-made pasta
and styrian mixed salad*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Pfifferlingsrisotto und Waldbeerensauce
*Pink roasted Barbarie duck breast
with chanterelle risotto and wild berry sauce*

Filet vom Bayrischen Weiderind
auf Artischocken-Bohngengemüse
mit Kartoffelgratin und Portweinjus
*Fillet of Bavarian pasture-fed beef
on artichoke and bean vegetables
with potato gratin and port wine jus*



Weißes Schokoladenmousse mit Pfirsichen
White chocolate mousse with peaches

Zwetschgen-Topfenknödel
mit Vanilleeis und Zwetschgenröster
*Plum curd dumplings
with vanilla ice cream and stewed plums*

Zubereitungs
zeit
ca. 15. Min.

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

