Abendkarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit frischem Weinbergpfirsich	€ 8,20
Lavendelspritz mit frischen Blaubeeren	€ 9,50
Alkoholfrei: Kohl, Bergapfelsaft Bio "Wildheidelbeere" 0,2l	€ 5,20

Weinempfehlung

Weiß	2022 Riesling "Ried Poigen No 5" Bergkirchner/Wachau	0,1l 0,2l	€ 6,00 € 12,00
Rot	2017 St. Laurent Rosi Schuster/Burgenland	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

Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödel *Veal cream sauce* *with bread dumplings*	klein groß	€ 18,00 € 26,00
Carpaccio vom Innviertler Weideochsen mit sautierten Pfifferlingen, Zitronenmayonnaise und Salat *Carpaccio of Innviertel pasture-fed ox* *with sautéed chanterelles, lemon mayonnaise and salad*		€ 19,50
Gänselebercreme-Brûlée mit Brioche und Birne *Goose liver cream brûlée with brioche and pears*		€ 21,50
dazu empfehlen wir: 2024 Blaufränkisch "Strohwein" Weingut Juris/Burgenland	0,5 cl	€ 8,50
Steinpilz in Kräuterrahm mit hausgemachten Semmelknödel und steirischem Salat *Porcini mushrooms in herb cream sauce* *with homemade bread dumplings* *and Styrian salad*		€ 32,50
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Pfifferlingsrisotto und Waldbeerensauce *Pink roasted Muscovy duck breast* *on chanterelle risotto and wild berry sauce*		€ 38,00
Rosa gebratener Kalbsrücken auf Steinpilzrahm, mit grünem Spargel und hausgemachten Nudeln *Pink roasted saddle of veal on porcini cream,* *with green asparagus and homemade pasta*		€ 39,00
Lende vom Salzwiesenlamm im Kräutermantel mit Ratatouille und Kartoffelgratin *Salt marsh lamb loin in a herb crust* *with ratatouille and potato gratin*		€ 42,00
Zwetschgen-Topfenknödel mit Vanilleeis und Zwetschgenröster *Salt marsh lamb loin in a herb crust* *with ratatouille and potato gratin*		€ 13,50

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