Mittagskarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit Himbeeren und hausgemachtem Holunderblütensirup	€ 7,90
Lavendelspritz mit frischen Blaubeeren	€ 9,50
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt	€ 5,90

Weinempfehlung

Weiß	2022 Neuburger (RV/S) "Hommage" Weingut Mantlerhof / Niederösterreich	0,1l 0,2l	€ 6,50 € 12,50
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

Tatar vom Yellowfin-Thunfisch
auf Avocado und Kent-Mango

Yellowfin tuna tartare on avocado and Kent mango

€ 20,50

Rindercarpacchio mit sautierten Pfifferlingen,
Salat und Zitronenmayonaise

*Beef carpacchio with sautéed chanterelles,
salad and lemon mayonnaise*

€ 21,00

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

Roulade vom Innviertler Weideochsen
mit Kartoffelpüree und Apfelblaukraut

*Roulade of Innviertel pasture-fed ox
with mashed potatoes and apple red cabbage*

€ 28,50

Geschnetzeltes vom bayrischen Rehnüsschen
in Pfifferlingsrahm mit hausgemachten Topfenspätzle und
kaltgerührten Preiselbeeren

*Sliced Bavarian venison in chanterelle cream sauce with homemade
curd cheese spaetzle and cold-stirred cranberries*

€ 36,00

Bayrisch Crème mit frischen Himbeeren

Bavarian Cream with fresh raspberries

€ 9,50

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