

COUVERT
HAUSGEMACHTES BROT | AUFSTRICH | GEMÜSE
PRO PERSON EUR 4,5

SUPPEN

KLARE RINDSUPPE | LEBERNOCKERL
EUR 5,5

Weinempfehlung: Grüner Veltliner „Steinfeder“ | 2023 | Domäne Wachau | Dürnstein | EUR 4

KLARE RINDSUPPE | FRITTATEN
EUR 5,2

Weinempfehlung: Grüner Veltliner „Steinfeder“ | 2023 | Domäne Wachau | Dürnstein | EUR 4

TOPINAMBUR-CREMESUPPE | TRÜFFELÖL
EUR 8

Weinempfehlung: Gelber Muskateller | 2024 | S. Mayr | Dross | EUR 4,6

MARONISAMTSUPPE | TRÜFFELÖL
EUR 8

Weinempfehlung: Gelber Muskateller | 2024 | S. Mayr | Dross | EUR 4,6

VORSPEISEN

ROASTED REH

EINGELEGT STEINPILZE | WACHOLDERDRESSING

EUR 16,5

Weinempfehlung: Chardonnay M. Auer | 2024 | Höflein | EUR 5,4

GEBACKENES EI

ERDÄPFELPÜREE | TRÜFFELSCHAUM

EUR 18

WEISSER TRÜFFEL

JE GRAMM ZZGL. EUR 7,5

Weinempfehlung: Gelber Muskateller | 2024 | S. Mayr | Dross | EUR 4,6

RÄUCHERFORELLEN-MOUSSE

FORELLENKAVIAR | WINTERSPARGEL | ZITRUSFRÜCHTE

EUR 18

Weinempfehlung: Riesling „Ried Loibenberg“ | Domäne Wachau | 2023 | EUR 5

ROTE RÜBEN-FLAN

GARNELE | WASABI-MAYONNAISE

EUR 16,5

Weinempfehlung: Chardonnay M. Auer | 2024 | Höflein | EUR 5,4

CRÈME BRÛLÉE VON DER GÄNSELEBER

QUITTENGELEE | HAUSGEMACHTES BRIOCHE

EUR 21

Weinempfehlung: Riesling Hirschin | Hirsch | Kammern | 2019 | EUR 7

HAUPTSPEISEN

ROTE RÜBEN-RISOTTO

GEFLÄMMTER LAUCH | KAREMELLISIERTE ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN

EUR 24

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc 2024 | Frauwallner | Straden | EUR 5,8

ZANDER

GERÄUCHERTE KÜRBISCREME | ANGELOTTI

EUR 38

Weinempfehlung: Chardonnay M. Auer | 2024 | Höflein | EUR 5,4

FASANENBRUST IM KOHLBLATT

GEFÜLLT MIT GÄNSELEBER

QUITTENRAGOUT | SCHUPFNUDELN | TRÜFFELSCHAUM

EUR 37

Weinempfehlung: Merlot | H. Reeh | Andau | 2022 | EUR 4,8

KALBSRÜCKENSTEAK

CREMIGE POLENTA | GRÜNE PARADEISER

EUR 39

Weinempfehlung: Zweigelt A. Bauer | Feuersbrunn | 2019 | EUR 4,5

ROSA GEBRATENES REH

ROTWEINAPFEL | SELLERIEPÜREE | GNOCCHI

EUR 36

Weinempfehlung: Heideboden | Anita Hans Nittaus | Gols | 2022 | EUR 6

RINDERFILET

ROTWEINZWIEBEL | ERDÄPFELRISOTTO | TRÜFFELSCHAUM

EUR 40

Weinempfehlung: Heideboden | Anita Hans Nittaus | Gols | 2022 | EUR 6

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

ERDÄPFEL-RAHMGURKEN-SALAT

EUR 27

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Am Berg 2024 | Weingut Ott | EUR 5,5

DESSERT

EIERLIKÖR-PARFAIT | HIMBEERSAUCE

EUR 12

FLÜSSIGER SCHOKOKUCHEN | BASILIKUMSORBET

EUR 12

TOPFENKNÖDEL | HAUSGEMACHER ZWETSCHKENRÖSTER

EUR 12

CRÈME BRÛLÉE VON DER MARONI | GLACIERTE MARONI

EUR 14

HAUSGEMACHER TOPFENSTRUDEL

EUR 9

PALATSCHINKEN | HAUSGEMACHTE MARILLENMARMELADE

PRO STK EUR 4

KAFFEE

KL. MOCCA EUR 3,3 | RISTRETTO EUR 3,3 | KL. BRAUNER EUR 3,5

MELANGE EUR 3,7 | VERLÄNGERTER EUR 3,6

VERLÄNGERTER BRAUNER EUR 3,7

CAPPUCCINO EUR 3,7 | CAFFÈ LATTE EUR 4,6

GR. BRAUNER EUR 4,4 | GR. MOCCA EUR 4,3

Wir bitten um Verständnis das ab 5 Personen
eine Gesamtrechnung ausgestellt wird.