

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

EINGELEGTE STEINPILZE | WACHHOLDERDRESSING

EUR 16,5

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

GEBACKENES EI

ERDÄPFELPÜREE | TRÜFFELSCHAUM

EUR 18

WEISSE TRÜFFEL

JE GRAMM ZZGL. EUR 7,5

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

RÄUCHERFORELLEN-MOUSSE

FORELLENKAVIAR | WINTERSPARCEL | 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 | KARAMELLISIERTE 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 | SCHUPNUDELN | 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 | CNOCHI

EUR 36

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

RINDERFILET

ROTWEINZWIEBEL | ERDÄPFELRISOTTO | TRÜFFELSCHAUM

EUR 40

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

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

ERDÄPFEL-RAHM CURKEN-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 | HAUSGEMACHTER ZWETSCHKENRÖSTER
EUR 12

CRÈME BRÛLÉE VON DER MARONI | GLACIERTE MARONI
EUR 14

HAUSGEMACHTER 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.