

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

SUPPEN

KLARE RINDSUPPE | LEBERNOCKERL
EUR 5,5

Weinempfehlung: Grüner Veltliner „Steinfeder“ | 2024 | Domäne Wachau | Dürnstein | EUR 4

KLARE RINDSUPPE | FRITTATEN
EUR 5,2

Weinempfehlung: Grüner Veltliner „Steinfeder“ | 2024 | Domäne Wachau | Dürnstein | EUR 4

TOPINAMBUR-CREMESUPPE | TRÜFFELÖL
EUR 8

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

PETERSIL-SCHAUMSUPPE | PETERSILÖL | CHIPS
EUR 8

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hirsch | Kammern | 2024 | EUR 6

VORSPEISEN

CONFIERTER SAIBLING
KARFIOL-PÜREE | KAVIAR
EUR 19

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

SURF AND TURF
BRIES | GARNELE | BLATTSALAT
EUR 19

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

GEBACKENER WILDSCHWEIN-LEBERKNÖDEL
KRAUTSALAT
EUR 15

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hirsch | Kammern | 2024 | EUR 6

ENTENLEBER-PARFAIT
DIRNDLCREME | HAUSGEMACHTES BRIOCHE
SCHWARZE NÜSSE
EUR 18

Weinempfehlung: Cuvée Spätlese | Kracher | Illmitz | 2023 | EUR 7

HAUPTSPEISEN

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

BLATTSPINAT | SHIITAKE | BERGKÄSE | BRAUNE BUTTER

EUR 24

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

ZANDER

ERDÄPFEL-MOUSSELINE | ROTE RÜBEN | KRENSCHAUM

EUR 38

Weinempfehlung: Riesling „Loibenberg“ | Domäne Wachau | 2024 | EUR 5

LACKIERTER SEETEUFEL

FENCHEL | BUCHENPILZ | ROLLGERSTE

EUR 39

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Toni's A. Bauer | Feuersbrunn | 2024 | EUR 4

GEFÜLLTE PERLHUHN-BRUST SUPREME

SÜSSKARTOFFEL-STICKS | RAHMKOHL

EUR 35

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

HAUPTSPEISEN

RIB EYE STEAK

GEMÜSE | BRATKARTOFFELN | PFEFFERSAUCE

EUR 39

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

RINDERFILET

ROTWEINZWIEBEL | ERDÄPFELRISOTTO | TRÜFFELSCHAUM

EUR 41

Weinempfehlung: Cuvée Josanna | Salzl | Illmitz | 2021 | EUR 7,8

REHRACOUT

SPROSSENKOHL | SERVIETTENKNÖDEL

EUR 28

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

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

ERDÄPFEL-RAHMGURKEN-SALAT

EUR 28

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

DESSERT

ZITRONEN CRÈME BRÛLÉE | GEWÜRZORANGEN

EUR 14

TOPFEN-MOHN-KNÖDEL | BUTTERBRÖSEL | BIRNEN-RAGOUT

EUR 13

MILLE-FEUILLE | FEIGENCREME

EUR 14

HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL

EUR 9

FLÜSSIGER SCHOKOKUCHEN | BASILIKUMSORBET

EUR 13

GEBACKENE

FOURME D'AMBERT-PRALINE (BLAUSCHIMMELKÄSE)

ROSMARIN-EIS | FEIGENSENF

EUR 15

KÄSE-VARIATION

SCHWARZE NÜSSE | MAIWIPFELSIRUP

EUR 14

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.