

# Lamm- und Kitz-Spezialitäten



**KITZ CONSOMMÉ | WACHTELEI | KITZ-GYOZA | SHERRY**  
EUR 17

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc | Frauwallner | Straden | 2025 | EUR 5,8

**ZIEGENKÄSE (HERGESTELLT VON FAMILIE NESTLER,  
DORNBERG) IM SPECK | BLATTSALATE**  
EUR 14

Weinempfehlung: Gelber Muskateller | 2025 | S. Mayr | Dross | EUR 4,6

**LAMMBEUSCHERL | SERVIETTENKNÖDEL**  
KL. PORTION EUR 16 / GR. PORTION EUR 24

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

**KITZBEUSCHERL | SERVIETTENKNÖDEL**  
KL. PORTION EUR 16 / GR. PORTION EUR 24

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

**OSTERSCHINKEN VOM SPANFERKEL | ERBSENPÜREE**  
EUR 14

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

**LAMMBRIES CASSOULET | GRÜNER SPARGEL | MORCHELN**  
EUR 19

Weinempfehlung: Chardonnay M. Auer | 2025 | Höflein | EUR 5,4

**GEBACKENES KITZ | ERDÄPFELSALAT | PREISELBEEREN**  
EUR 34

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

**GESCHMORTE LAMMSTELZE  
BÄRLAUCHPÜREE | SCHMORGEMÜSE**  
EUR 32

Weinempfehlung: Roter Veltliner Ried Fumberg | Weinhof Grill  
Fels Am Wagram | 2019 | EUR 6

**LAMMKRONE (WEITZER SCHAFBAUERN)  
KRÄUTERKRUSTE | RATATOUILLE | ERDÄPFELGRATIN**  
EUR 41

Weinempfehlung: Heideboden | Anita Hans Nittnaus | Gols | 2023 | EUR 6



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

**SUPPEN**

**KLARE RINDSUPPE | LEBERNOCKERL**  
*EUR 5,5*

Weinempfehlung: Grüner Veltliner „Steinfeder“ | 2025 | Domäne Wachau | Dürnstein | EUR 4

**KLARE RINDSUPPE | FRITTATEN**  
*EUR 5,2*

Weinempfehlung: Grüner Veltliner „Steinfeder“ | 2025 | Domäne Wachau | Dürnstein | EUR 4

**BÄRLAUCH-CREMESUPPE | BÄRLAUCH-CHIP**  
*EUR 8*

Weinempfehlung: Gelber Muskateller | 2025 | S. Mayr | Dross | EUR 4,6

## VORSPEISEN

### **BÄRLAUCHMOUSSE** KAROTTEN-DRESSING | GARNELE

EUR 19

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

### **GRÜNSPARGEL** MORCHELN | TAGLIATELLE

EUR 17

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

### **BÄRLAUCHKNÖDEL** PARADEIS-JUS | BRAUNE BUTTER

EUR 14,5

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

# HAUPTSPEISEN

**BÄRLAUCHRISOTTO**  
KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE  
EUR 24

Weinempfehlung: Chardonnay M. Auer | 2025 | Höflein | EUR 5,4

**ZANDER**  
ERDÄPFEL-BÄRLAUCH-MOUSSELINE | ROTE RÜBEN  
KRENSCHAUM  
EUR 38

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

**RIB-EYE STEAK**  
GEMÜSE | BRATKARTOFFELN | PFEFFERSAUCE  
EUR 39

Weinempfehlung: Heideboden | Anita Hans Nittraus | Gols | 2023 | EUR 6

**RINDERFILET**  
ROTWEINZWIEBEL | ERDÄPFELRISOTTO | TRÜFFELSCHAUM  
EUR 41

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

**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.