

COUVERT
GEBÄCK VON BÄCKEREI STEINER/ TULLN
AUFSTRICH | HAUSEIGENES GARTENGEMÜSE
PRO PERSON EUR 4,5

SUPPEN

KLARE RINDSUPPE | FRITTATEN
EUR 5,5

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

KLARE RINDSUPPE | LEBERNOCKERL
EUR 5,8

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

KÜRBIS-KOKOS-CREMESUPPE
EUR 8,5

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

VORSPEISEN

GRAMMELKNÖDEL | SPECK-KRAUT-SALAT | JUS

EUR 11,5

Weinempfehlung: 2025 | Grüner Veltliner Toni's | Weingut Anton Bauer | Feuersbrunn | EUR 4

ROTE RÜBEN FLAN | KRENSCHAUM | ROTE STEINGARNELE

EUR 20

Weinempfehlung: 2025 | Chardonnay | Rabl | Langenlois | EUR 5,4

GEBACKENES EI

ERDÄPFELPÜREE | BLATTSPINAT | TRÜFFELSCHAUM

EUR 25

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

BEEF TATAR

CHILI-MAYONNAISE | HAUSGEMACHTES BRIOCHE

EUR 20

Weinempfehlung: 2025 | Grüner Veltliner Am Berg | Weingut Ott | EUR 5,5

JAKOBSMUSCHEL | ERBSENPÜREE | TRÜFFELSCHAUM

EUR 22

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

HAUPTSPEISEN

KÜRBIS RISOTTO

KARAMELLISIERTE ZIEGENKÄSE-BÄLLCHEN | PARMESAN-CHIPS

EUR 26

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

PARADEIS-BASILIKUM-RAVIOLI

BRAUNE BUTTER | BASILIKUM SCHAUM

EUR 27

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

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

ERDÄPFEL-RAHMGURKEN-SALAT

EUR 29

Weinempfehlung: 2025 | Grüner Veltliner | Weingut HIRSCH | Kammern | EUR 6

ZANDER | BASILIKUM-GNOCCHI | ROTE RÜBEN STICKS

EUR 38

Weinempfehlung: 2025 | Riesling „Loibenberg“ | Domäne Wachau | EUR 5

RINDERFILET

ERDÄPFEL-RISOTTO | ROTWEINZWIEBEL | TRÜFFELSCHAUM

EUR 43

Weinempfehlung: 2022 | Cuvée Josanna | Salzl | Illmitz | EUR 7,8

REHRAGOUT | SERVIETTENKNÖDEL

EUR 30

Weinempfehlung: 2023 | Merlot | H. Reeh | Andau | EUR 4,8

EIERSCHWAMMERL-ROSTBRATEN

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

EUR 36

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

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

DESSERT

TOPFEN-NOUGAT-KNÖDEL

BUTTERBRÖSEL | APFELRAGOUT | CREMIGES VANILLE-EIS

EUR 16

HAUSGEMACHER TOPFENSTRUDEL

EUR 9

FLÜSSIGER **SCHOKOKUCHEN** | BASILIKUM-SORBET

EUR 15

FEIGEN CRÈME BRÛLÉE | SAUERRAHM-EIS

EUR 17

WEINGARTEN-PFIRSICH

MANDEL-SABAYON | CREMIGES PISTAZIEN-EIS

EUR 16

KÄSE-VARIATION

SCHWARZE NÜSSE | QUITTENGEELEE

EUR 17