



Vorspeise:

Rinder Tatare frisch geschnitten, klassisch serviert	€ 15
Rote Rübenscarpaccio , Hirtenkäse, Nüsse, Birne	€ 12
Hausgeräuchertes Forellenfilet , Beluga Linsen, Senfkaviar, Kren	€ 13
Gebäck nach Wunsch	

Suppen:

Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	€ 5,5
Kürbiscremesuppe mit Croutons und Kernöl	€ 6,5

Hauptgerichte:

Hühnerbrust Supreme mit Petersilkkartoffeln, Gemüse, Hühnerfond und Kräuterbutter	€ 19
Rosa gebratene Entenbrust , Rosmarinsauce, Speck-Erbsenschoten, Preiselbeeren, Kroketten	€ 24
Geschmorte Short Ribs von der Kalbin auf getrüffltem Erdäpfelpüree, glasierte Rüben, Bratenjus, Kräuteröl	€ 23
Wildpfandl – Ragout vom Mariazeller Wild, Pilzsauce, Rotkraut, Schupfnudeln, Preiselbeerapfel	€ 22
Italienisches Cordon Bleu – (Strohschwein) gefüllt mit Mozzarella, Rohschinken, Ruccola und Padano mit Tomatenreis	€ 20
Kren-Forelle natur gebraten Thymianerdäpfel, Krensauce	€ 21

Vegan:

Gemüsecurry (scharf) , Apfel, Kirschtomaten, Reis	€ 14
Vegane Zitronenlinsen mit Erdäpfelknödel	€ 14

Salat als Beilage:

Gemischter oder Blattsalat	€ 6
----------------------------	-----

Desserts:

Schokoküchlein mit Schokosauce und Vanilleeis	€ 7
Maronenpüree mit frischen Früchten	€ 9
Lebkuchen-Schoko Tiramisu im Glas, Beerentopping, Eis	€ 9
Limun – Zitronentarte , Eis, Buttermilch, Kräuteröl, Limoncello	€ 9

Immer frisch aus der Pfanne:

Marillenpalatschinken	€ 8
Wachauerpalatschinken, Schokosauce und Schlagobers	€ 10
Eispalatschinken, Schokosauce und Schlagobers	€ 12

Da wir die Wartezeiten reduzieren möchten bitten wir um Vorbestellung und Retournierung der ausgewählten Speisen mind. 1 Tag vor der Reservierung

per Mail, WhatsApp oder Telefon 0699 13820635

Vielen Dank – das Team

Fragen zur Allergeneunverträglichkeit:

Information über Zutaten unserer Speisen die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal oder direkt vom Küchenchef!