

Vorspeisen

<i>Marinierter Kalbskopf mit Belugalinsen und Chioggia-Rüben</i>	14.50
<i>Terrine vom Bio-Huhn mit Steinpilzen, Sellerie und Petersil</i>	16.50
<i>Eingelegte Marchfelder Artischocke mit Eierschwammerln und Kräutersalat</i>	16.50
<i>Lachsforellentatar auf Rahmgurken und Schnittlauchöl</i>	16.00

Suppen & Zwischengerichte

<i>Klare Hendlsuppe mit Grießnockerl und Rüben</i>	7.50
<i>Kaninchenravioli im Pilzsud, mit Blattspinat und Croutons</i>	16.50/20.50
<i>Beuschel vom Biomilchkalb mit Topfen-Serviettenknödl</i>	17.50/21.50

Hauptspeisen

<i>Zanderfilet mit Butternusskürbis, Spitzkraut und Speck</i>	29.50
<i>Wiener Schnitzel vom Bio- Kalb mit Annabelle-Erdäpfelsalat</i>	25.50
<i>Rosa gebratener Rehrücken mit Topinambur, Kohlsprossen und Sauerkirschijs</i>	29.50
<i>Welsfilet mit Röstzwiebeln, Senfgurken und knusprigem Erdäpfelpüree</i>	26.50
<i>Geschmorte Lammschulter auf Bröselbohnen und Sariettejus</i>	26.50

Nachspeisen

<i>Schokomousse mit Zwetschken und Rumeis</i>	10.50
<i>Gratinierte Marillenpalatschinke mit Vanille</i>	9.50
<i>Sauerrahmtarte mit Heidelbeeren und Limonensorbet</i>	11.00
<i>Verschiedene Rohmilchkäse</i>	11.00/15.00

Brot & Butter 2.90

Menü

*Terrine vom **Bio-Huhn** mit Steinpilzen, Sellerie und Petersil*

2013 Grüner Veltliner „Ried Nussberg“ - Weingut **Wieninger** Stammersdorf **Wien**

Kaninchenravioli im Pilzsud, mit Blattspinat und Croutons

2012 Chablis „Premier Cru-Fourchaume“ – Domaine **J. Dauvissat** Chablis

*Rosa gebratener **Rehrücken** mit Topinambur, Kohlsprossen und Sauerkirschkjus*

2011 Chateauneuf du Pape „Cuvée Réservee“ - Domaine **Pegau Chateauneuf** Rhoné

Schokomousse mit Zwetschken und Rumeis

2011 Maury Vintage AOC - **Domaine des Enfants** Languedoc Roussillon

oder

Kleine Käseauswahl

2013 Gewürztraminer „Spätlese“ - Weingut **Sommer Donnerskirchen** Bgld.

Menü € 59.00

Weinbegleitung € 33.00

Menü Wiener Klassik

Lachsforellentatar auf Rahmgurken und Schnittlauchöl

Wiener Schnitzel vom Bio- Kalb mit Annabelle - Erdäpfelsalat

*Gratinierte **Marillenpalatschinke** mit Vanille*

Menü € 39.00

Brot & Butter 2.90

Apero

<i>Stiegl Brauerei Salzburg „Paracelsus-naturtrüb & unfiltriert“, 0,3l</i>	3,90
<i>Leffe Blonde-Blond Bier aus Belgien, 0,33l</i>	4,50
<i>Sherry „Manzanilla - “La Guita” Sanlucar de Marrameda, Bodega Hijos de Rainera, 5cl</i>	6,50
<i>Dom Cocktail Lillet, & Rose „Fentimans“, Minze</i>	7,90
<i>Muskatellersekt Wg. Tschermonegg Glanz, 0,1l</i>	7,90
<i>Champagner Brut „Tradition“ Gobillard, Hautvillers, 0,1l</i>	9,90
<i>Rosé Champagner Brut Alexandre Bonnet Les Ryeys, 0,1l</i>	11,50

Alkoholfrei

<i>Naturtrüber Apfelsaft Obstgut Wetter Missingdorf, 0,33l</i>	
<i>Naturtrüber Birnensaft Obstgut Wetter Missingdorf, 0,33l</i>	4,50
<i>Apfel-Karottensaft Obstgut Reisetbauer Axberg, 0,25l</i>	3,50
<i>Rose „Fentimans“ Lemonade (Ginger Ale & Rosenölextrakt), 0,275l</i>	3,50

Offene Weinempfehlungen 1/8l

<i>2013 Gelber Muskateller Wg. Grassl Göttlesbrunn Carnuntum</i>	4,90
<i>2013 Grüner Veltliner DAC Wg. Ebner-Ebenauer Poysdorf Weinviertel</i>	5,50
<i>2012 Riesling „Trum“ Wg. Pichler-Krutzler Dürnstein Wachau</i>	6,70
<i>2012 Cuvée Rio Sol-chenin blanc/viognier, Bodega Carregal do Sal Brasilien</i>	7,60
<i>2013 Rose de Provence „Cru Classé“ Château Sainte Marguerite Provence</i>	7,80

<i>2012 Zweigelt „Rubin“ Wg. Grassl Göttlesbrunn</i>	5,70
<i>2010 Blaufränkisch „Nador“ Wg. Krutzler - Garger Deutsch-Schützen Südburgenland</i>	7,80
<i>2011 Cuvée „Roquette & Cazes“ Douro DOC Bodega Roquette Portugal</i>	11,00

<i>Jahrgangs - Cuvée „Beerenauslese“ - sb/mu/wr - Wg. Tement Berghausen</i>	7,00
<i>2013 Flowers - Salton (Moscato/Malvasia/Gewürztraminer) - Serra Gaucha Brasilien</i>	7,90

Destillate 2cl

Brennerei Krenn, Pistingtal

2009 Gravensteiner	6,50
2010 Kriecherl	6,50
2007 Mirabelle	6,50
2011 Kaiserholzbirne	6,80
2011 Rote Williamsbirne	7,00
2011 Traubenwildkirsche	7,50
2009 Quitte	7,50
2009 Schwarze Johannisbeere	8,00
2009 Vogelbeere	8,50
2011 Waldhimbeere	9,80

Brennerei Wetter, Missingdorf

2009 Gravensteiner	6,50
2010 Wetterfrosch (Edelobstler)	6,80
2010 Williams	7,50
2009 Marille	7,50
2010 Elsbeere (1cl)	15,00

Brennerei Reisetbauer, Axberg

2010 Kirsche	7,50
2010 Marille	7,50
2012 Rote Williams – Selektion Skiclub Arlberg	7,50
2008 Schlehdorn	8,50
2011 Vogelbeer	8,90

Brennerei Gölles, Riegersburg

2010 Williams	6,00
2011 Marille	6,50
2009 Saubirne (Subirer)	7,00
1997 Vogelbeer XA – Schnaps des Jahres „Vinaria“	12,00

Brennerei Guglhof, Hallein

2010 Williams	7,00
2004 Alte Birne Fassgelagert	7,00
2003 Alter Apfel Fassgelagert	7,50

Brennerei Holzappel, Wachau

2011 Marille	7,50
2008 Schwarze Johannisbeere	8,90

Brennerei Rochelt, Fritzens

2004 Gravensteiner	14,00
2008 Williams	15,00

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben