

# Unser Menü

Mit Weinbegleitung

4 Gänge € 46,00 5 Gänge € 60,00

4 Gänge € 69,00 5 Gänge € 88,00

Gedeck

Mittag 2,00

Abend 3,50



Wildterrinen, rosa geräucherter Hirsch,  
Wildschweinschinken, Preiselbeeren  
*Grauer Burgunder 2017 Umathum, Frauenkirchen*

-----  
Kürbis- Kokossuppe mit  
Jakobsmuschel und Garnelen  
*Rotgipfler vom Berg 2016 Alphart, Thermenregion*

-----  
Steinbutt auf Kräuter- Perlgrauen,  
gelber Paprikacurryschaum, grünes Gemüse  
*Pinot blanc 2015 Haus Klosterberg, Molitor, Mosel*  
oder

Reh, Hirsch, Wildschwein auf Selleriecreme,  
Herbstgemüse, Schupfnudeln  
*Blaufränkisch Chevalier 2015 Iby, Horitschon*

-----  
Desserteller: Topfenknödel, Creme brulee,  
Joghurt- Pannacotta  
*Spätlese Cuvee 2016 Kracher, Illmitz*

## Spitzenweine glasweise ( 1/8l ) aus der 0,75 l Flasche

1 Glas Grüner Veltliner Ausstich, 2017 Setzer, Hohenwarth	€ 4,40
1 Glas Pinot blanc 2015 Haus Klosterberg, Markus Molitor, Mosel	€ 4,90
1 Glas Riesling Reserve 2016 Kremser Wachtberg, Türk, Stratzing	€ 6,90
1 Glas Grüner Veltliner Smaragd 2016 Setzberg, Nothnagl, Wachau	€ 6,80
1 Glas Blauer Zweigelt 2015 Kerschbaum, Horitschon	€ 4,60
1 Glas Blaufränkisch Chevalier 2015 Iby, Horitschon	€ 6,80
1 Glas Rosso di Montalcino, 2014 Casanova di Neri, Montalcino	€ 6,80
1 Glas Cuvee vom Kreuzjoch 2015 Wurzing, Taidten	€ 6,80

## Vorspeisen

<b><u>Fischvorspeisenteller</u></b> , Lachs, Thunfisch, Saibling, Jakobsmuschel, Oktopus	€ 16,50
Carpaccio vom <b>Bachsaibling</b> , mariniertes Wurzelgemüse	€ 12,50
4 Stück <b>Jakobsmuscheln</b> mit Kräuter überbacken	€ 14,00
Marinierter Thunfisch süß- sauer, Avocadosalza, Garnelen	€ 14,00
Hausgemachte <b>Tagliatelle</b> mit weißen Albatrüffel Piemont	€ 20,00
Hirschrücken hausgeräuchert, Wildschweinschinken, Vogerlsalat	€ 14,50
Gebackenes Kalbsbries, Erdäpfel- Gurkensalat, Kernöl	€ 12,50

## Suppen

Kürbis- Kokossuppe mit Jakobsmuschel und Garnelen	€ 6,90
Kastanienschaumsuppe, geräucherter Hirsch	€ 6,90
Gemischte Suppe Kaspreßknödel, Grießnockerl, Strudel	€ 5,60

## Hauptspeisen

Haunsberger Rehbock, Selleriecreme, Linsen, Schupfnudeln	€ 24,00
Hirschrücken mit Waldpilzen in Rahm, herbstliches Gemüse	€ 24,00
Saltim bocca vom <b>Milchkalb</b> , gebratenes Gemüse, Polenta	€ 23,00
Scampifanne mit Wurzelgemüse, Chili, Knoblauchbrot	€ 26,00
Huchen auf Gemüse Couscous, Babyspinat, Jungzwiebelschaum	€ 24,00
Zander natur gebraten, Kürbisrisotto, grünes Gemüse	€ 24,00
Steinbutt mit Kräuter in Zitronenbuttersauce, Rosmarinerdäpfel	€ 26,00

## Leichtes Fischmenü € 40,00

Marinierter Thunfisch mit Garnelen, Wurzelgemüse süß- sauer,  
hausgebeizter Lachs, Avocadosalza

-----

Seeteufel und Steinbutt auf Tomaten- Basilikumrisotto,  
Ratatoillegemüse, roter Paprikaschaum

-----

Topfenknödel mit Himbeerschaum  
oder  
Kleiner Käse

## Vegetarisches Menü € 28,00

Rote Paprikaschaumsuppe mit Büffelmozzarella,  
Blattsalat mit Fetakäse

-----

Kürbisrisotto mit Pak-choi, Blattspinat

-----

Joghurt- Pannacotta mit frischen Beeren

***Bei Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien auf Lebensmittel***

***fragen Sie bitte unser geschultes Personal, wir beraten Sie mit Rücksprache der Küche gerne.***

**RUHETAGE: Sonntag abend, Montag, Dienstag**

**Enten und Gänse frisch auf Vorbestellung**

**Weihnachtszeit Dienstag Abend geöffnet**

## Köstlichkeiten aus der österreichischen Traditionsküche

Wiener Schnitzel vom Kalb, Petersilerdäpfel, Salatteller	€ 18,50
Cordon bleu vom Kalb, Petersilerdäpfel, Salatteller	€ 20,50
Gebackenes Bauernhendl, Erdäpfel- Vogerlsalat, Kernöl	€ 17,50
Gekochtes Ochsenfleisch mit Gemüse in der Suppe, Rahmspinat, Erdäpfelrösti, Schnittlauchsaucce, Apfelkren	€ 21,50
Zwiebelrostbraten rosa gebraten, Braterdäpfel, Speckbohnen	€ 19,50
Rosa Rücken vom Styriabeef 250g mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce, Rosmarinerdäpfel, Gemüse	€ 26,50
Preiselbeeren € 2,50    Salatteller € 5,60	

### Desserts und Käse

1 Stück Topfenknödel mit Preiselbeerschaum	€ 6,80
1 Stück Topfenknödel mit Himbeerschaum	€ 6,80
Creme Brulé € 8,20                      Afro- Eiscafe	€ 5,20
Eispalatschinke mit frischen Früchten	€ 9,60
Hausgemachtes Vanilleeis mit Berta Grappa	€ 9,60
2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 6,20
Palatschinke gefüllt mit Marillenröster, Vanilleeis	€ 8,20
Karamellisierter Apfelschmarrn, Walnußeis	€ 11,50
Valrhona-Schokoladenauflauf mit Himbeersorbet	€ 11,50
Zitronensorbet hausgemacht mit Wodka	€ 9,20

Bunter Käseteller (G)      € 14,00