

# Unser Menü

Mit Weinbegleitung

4 Gänge € 44,00 5 Gänge € 56,00

4 Gänge € 66,00 5 Gänge € 82,00

Gedeck

Mittag 2,00

Abend 3,50



Wildterrine, hausgeräucherter Hirsch,

Preiselbeeren, Kürbismus

*Rotgipfler vom Berg 2016, Alphart, Traiskirchen*

-----

Kastanienschaumsuppe mit Schinkengrissini

(A,C,G,)

*Gelber Muskateller Galgenberg 2016, Schmid, Stratzing*

-----

Steinbutt auf Kräuterperlgrauen, grünes

Gemüse, roter Paprikaschaum (D,G)

*Riesling Reserve 2016 Kremser Wachtberg, Türk*

oder

Hirsch, Rehbock, Wildschwein, Selleriecreme,

Balsamicolinsen, Herbstgemüse, Schupfnudeln

*Cuvee vom Kreuzjoch 2012 Wurzinger Tadtten*

-----

Topfenknödel mit Zwetschenragout,

hausgemachtes Kürbiseis (A,C,G)

*Eiswein grüner Veltliner, Nigl, Senftenberg*

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

1 Glas Grüner Veltliner 2016 Ried Satzen, Schmid, Stratzing (o)	€ 4,20
1 Glas Sauvignon blanc 2016 Ried Schüttenberg, Glatzer, Caruntum (o)	€ 5,60
1 Glas Weißburgunder 2016 Tement, Berghausen (o)	€ 4,80
1 Glas Riesling Reserve 2016 Kremser Wachtberg, Türk, Kremstal (o)	€ 6,90
1 Glas Blaufränkisch 2013 Hochäcker, Lehrner, Horitschon (o)	€ 4,80
1 Glas Chianti Classico 2014 San Fabiano, Calcinaia, Toscana (o)	€ 6,50
1 Glas Cuvee Kreuzjoch 2012 Wurzinger, Tadtten (o)	€ 6,60
1 Glas Rosso Bruno 2009 Merlot, Refosco, Fruscalzo, Collio (o)	€ 6,60

## Vorspeisen

Calamare gebraten, Tomaten- Oliven- Basilikum, Karfiolpürre (G,R)	€ 14,50
4 Stück Jakobsmuscheln mit Kräuter überbacken (G,R)	€ 14,00
Warmer Garnelensalat auf gerührter Zitronen- Thymianpolenta (B,G)	€ 14,50
Lachs hausgebeizt, Seesaibling geräuchert, Mangochutney (D)	€ 14,00
Thunfisch mariniert, Wurzelgemüse- Süß- sauer, Scampi (F,R,G,L)	€ 14,00
Carpaccio vom Styriabeef mit Pecorino, Rucola, Oliven (G)	€ 14,50
Kalbsbries gebacken, Erdäpfel- Vogerlsalat, Kernöl (A,C,G)	€ 12,50

## Suppen

Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl (A,C,G,L)	€ 5,20
Orangen- Karotten- Ingwersuppe mit Scampispieß (A, G,)	€ 6,90
Erdäpfel- Steinpilzsuppe mit Blutwurstcrostini (A,C,G)	€ 5,90
Gemischte Suppe Kaspreßknödel, Grießnockerl, Strudel (A,C,G,L)	€ 5,60

## Hauptspeisen

Lammkaree rosa, Thymianpolenta, Ratatouillegemüse (A,C;G)	€ 24,50
Hirschkalbsrücken auf Selleriecreme, Herbstgemüse (A,C;G)	€ 24,00
Kalbskotelett, Waldchampignons, Erdäpfelgratin, Gemüse (A,C;G)	€ 24,50
Zander natur gebraten auf Lauchrisotto, Kürbisgemüse (A,D,G)	€ 22,50
Seeteufelmedaillons, Tomaten- Basilikumrisotto, Gemüse (D,G)	€ 23,00
Seezunge natur, Zitronencreme, Rosmarinerdäpfel, Gemüse (D,G)	€ 26,00

## Köstlichkeiten aus der österreichischen Traditionsküche

Wiener Schnitzel vom Kalb, Petersilerdäpfel, Salatteller (A,C,G)	€ 17,50
Cordon bleu vom Kalb, Petersilerdäpfel, Salatteller (A,C,G)	€ 18,50
Gebackenes Bauernhendl, Erdäpfel- Vogerlsalat, Kernöl (A,C,G,M)	€ 17,00
Gekochtes Ochsenfleisch mit Gemüse in der Suppe, Rahmspinat, Erdäpfelrösti, Schnittlauchsaucce, Apfelkren (G,L)	€ 19,50
Wiener Zwiebelrostbraten, Braterdäpfel, Speckbohnen (G,M)	€ 18,00
Rosa Rücken vom Styriabeef 250g mit Kräuterbutter, Pfeffersauce, Rosmarinerdäpfel, Gemüse (A,G)	€ 24,50
Preiselbeeren € 2,50 Salatteller € 5,60 (M)	

### Desserts und Käse

1 Stück Topfenknödel mit Preiselbeerschaum (A,C,G)	€ 6,80
1 Stück Topfenknödel mit Himbeerschaum (A,C,G)	€ 6,80
Creme Brulé € 7,50 (C,G)	Afro- Eiscafe € 4,70
Eispalatschinke mit frischen Früchten (A,G)	€ 8,60
Creme Caramel mit Orangenfilets und Grand Manier	€ 8,60
Hausgemachtes Vanilleeis mit Berta Grappa (C,G)	€ 8,60
2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade (A,C,G)	€ 5,20
Karamellisierter Apfelschmarrn, Walnußeis (A,C,G,H)	€ 9,50
Valrhona-Schokoladenaufauf mit Himbeersorbet (A,C,G)	€ 9,50
Zitronensorbet hausgemacht mit Wodka (G)	€ 9,20

Bunter Käseteller (G) € 11,00

## Leichtes Fischmenü € 39,00

Seesaibling geräuchert, hausgebeizter Lachs, Thunfisch süß- sauer,  
gratinierte Jakobsmuschel (D,L,F,G,R)

-----

Wolfsbarschfilet auf Tomaten- Basilikumrisotto,  
gebratenes Gemüse (D,G)

-----

Topfenknödel mit Himbeerschaum (A,C,G)  
oder  
Kleiner Käseteller (G)

## Vegetarisches Menü € 28,00

Grüner Spargel mit warmer Tomatenvinaigrette

-----

Hausgemachte Kürbisgnocchi mit Gemüseragout (A,C,G)

-----

Joghurt- Pannacotta mit Waldbeerensauce (A,C,G)

### **„Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“**

**A: Gluten, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch, Laktose, H: Nüsse,**

**L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinien, R: Weichtiere**

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden*

Ruhetag Sonntagabend, Montag, Dienstag