

FRÜHLINGSMENÜ

SPARGELSUPPE

Croutons

Junger Paasdorfer 2023, Weingut Kurz, NÖ

€ 12

GOLDRÜBEN-CARPACCIO

Spargel, Wildkräuter, Pinienkerne, Himbeere

Sauvignon Blanc 2022, Weingut Holzner, NÖ

€ 14

FILET VOM STÖR

Spargel, Buttermilch, Fenchel, Limette, Kaviar

Chardonnay 2022, Weingut Markowitsch, NÖ

€ 36

BIO-MILCHKALBSRÜCKEN

Spargel, Karfiol, Bärlauch, Olive, Tomate, Jus

St. Laurent 2021, Weingut Glatzer, NÖ

€ 30

MASCARPONECREME

Spargel, Erdbeer, Vanille

Spätlese Cuvé 2022, Weingut Kracher, B

€ 13

5-GANG MENÜ € 89

WEINBEGLEITUNG € 32



SCHMANKERL / VORSPEISEN

GUGUMUCKS SCHNECKEN 6 STK

mit Parmesan-Kräuterbutter und Brot

€ 17

JAKOBSMUSCHELN

mit Kräuterbutter gratiniert, in der Schale

€ 7 / Stk

HIRSCHSCHINKEN VOM HAUSJÄGER

mit Preiselbeerobers und Wildgewürz

€ 14

MELANZANI

gebraten, mit Hummus, Harissacreme, Sesampaste, knusprigen Kichererbsen,

Granatapfelkernen und Rotweinjus

€ 15

SUPPEN

ECHTE RINDSUPPE

mit Kräuterfrittaten, Wurzelgemüse und Suppenfleisch

€ 9



H AUPTSPEISEN

WIENER UR-SCHNITZEL

Bio-Kalb, in Butterschmalz herausgebacken

€ 29

Dazu empfehlen wir:

Erdäpfel-Vogerl-Salat, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl € 6

Petersilerdäpfel € 5

Portion Preiselbeeren € 2

RINDSBACKERL

geschmort, auf Sellerie-Nussbutterpüree, mit sautiertem Babyspinat,
glasierten Babykarotten und Lauch

€ 28

ENTENBRUST

rosa gebraten, mit Lavendelsalz auf Süsskartoffel-Maronipüree
und Rotweinreduktion

€ 32



SPARGEL

mit Erdäpfel, Hollandaise und Rohschinken

€ 24

auf Wunsch gerne vegetarisch € 19

GULASCH VOM WILDSCHWEIN

mit Sauerrahmsauce und Serviettenknödel

€ 38

SALAT

FRÜHLINGSSALAT

cremiger Cole-Slaw mit geschmorten Roten Rüben, karamellisierten Walnüssen, Trüffel-Vinaigrette, Orangenfilets und Iberico-chips

€ 17

wahlweise mit

gebratenem Ziegenkäse € 4

gebratenen Tiroler Garnelen € 6

GEDECK pro Person, mit frischem Bio-Brot und 2 Aufstrichen

€ 5



NACHSPEISEN

WARMER SCHOKOLADEKUCHEN

mit flüssigem Kern auf Beerenspiegel, Schokoganache mit hausgemachtem Vanilleeis

€ 14

BIRNENSTRUDEL IM GLAS

Thymian und weiße Schokolade

€ 11

KAISERSCHMARRN / BRATAPFELMUS

FÜR 2 PERSONEN

karamellisiert, mit Bratapfel-Vanillemus

(WARTEZEIT 20 MINUTEN)

Auf Wunsch gerne mit Rumrosinen!

€ 19

