

# HERBSTMENÜ

## BEEF TATAR

Kapern / Mayonnaise / Gurkenrelish/ Kresse / Brotchips

*Riesling Kremstal DAC 2022, Ried Kögl, Erste Lage, Weingut Salomon-Undhof, NÖ*

€ 18

## KÜRBISCREMESUPPE

Kürbisschnecken / Kürbiskernöl

*Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2023, Weingut Ebner-Ebenauer, NÖ*

€ 10

## GARNELEN RAVIOLI

Champagnerschaum / Zucchini / Lachskaviar / Papadamchips

*Wiener Gemischter Satz DAC 2022, Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien*

€ 20

## DRY AGED RINDERSTEAK

Kürbis-Minzpüree / Apfelschaum / Apfelchips

*Cabernet Sauvignon Barrique 2021, Weingut Heiderer-Mayer, NÖ*

€ 38

## MOHN MOUSSE

Rumrosinen / Topfeneis / Zwetschkenröster / Schokoladechips

*Tawny Port 10 Jahre, Quinta do Noval, Portugal*

€ 13

5-GANG MENÜ € 89



WEINBEGLEITUNG € 37

## **S**CHMANKERL / VORSPEISEN

GUGUMUCKS SCHNECKEN 6 STK

mit Parmesan-Kräuterbutter und Brot

€ 18

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

€ 16

## **S**UPPEN

ECHTE RINDSUPPE

mit Kräuterfrittaten, Wurzelgemüse und Suppenfleisch

€ 9



# H AUPTSPEISEN

## WIENER UR-SCHNITZEL

Bio-Kalb, in Butterschmalz herausgebacken

€ 30

Dazu empfehlen wir:

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

Petersilerdäpfel € 5

Portion Preiselbeeren € 2

## KALBGYOZAS (Bio-Kalb)

auf Babyspinat, mit Burrata, karamellisierten Apfel

Pinienkernen, Yuzu und Chili

€ 26

## WOLFSBARSCH

gebraten, auf Kürbisrisotto

garniert mit Thymianschaum

€ 36



## KÜRBISRISOTTO

mit Thymianschaum, gerösteten Pinienkernen und eingelegtem Kürbis

€ 24

## HIRSCHRÜCKEN

rosa gebraten, mit Waldpilzen und Erdäpfel

€ 38

## SALAT

### SPECHT-SALAT

cremiger Cole-Slaw mit geschmorten roten Rüben, karamellisierten Walnüssen, Trüffel-

Vinaigrette, Orangenfilets und Osso Collo

€ 17

wahlweise mit

gebratenem Ziegenkäse € 4

gebratenen Tiroler Garnelen € 6

---

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

€ 5



# **n**ACHSPEISEN

## WARMER SCHOKOLADEKUCHEN

mit flüssigem Kern auf Beerenspiegel, Schokoganache mit hausgemachtem Vanilleeis

€ 15

## MARILLENKNÖDEL IM GLAS

geschichtet mit Topfencreme, Vanille und Butterbrösel

€ 12

## KAISERSCHMARRN / BRATAPFELMUS

FÜR 2 PERSONEN

karamellisiert, mit Bratapfel-Vanillemus

*(WARTEZEIT 20 MINUTEN)*

*Auf Wunsch gerne mit Rumrosinen!*

€ 19

