



## WIENER SCHMANKERL – EHER SELTEN ZU FINDEN

ROASTBEEF MIT JOGHURT-KRENMOUSSE UND RADIESCHENSALAT Das schonend und zeitintensiv zubereitete Zwischenrippenstück garantiert Ihnen zarten, saftigen und aromatischen Genuss.	6,00
GEBACKENE WEISSWURSTRADELN MIT SÜSSEM SENFSCHAUM Mit diesem seltenen Rezept wirft der Specht einen Blick in den Bayrischen Raum.	5,00
ENTENBRUSTSCHEIBEN MIT MARILLENRÖSTER Im 19. Jahrhundert entdeckte die Wiener Bürgerküche u.a. die Ente als Köstlichkeit.	6,00
WÜRZIGER RINDFLEISCHSALAT MIT FRISCH GERIEBENEN KREN UND WACHTELSPIEGELEI Bereits im Spätmittelalter wurde Wien mit dem begehrten Ochsenfleisch versorgt, damals beliefert aus der ungarischen Tiefebene.	5,00
HAUSGEMACHTE WILDSCHWEINWURST MIT EINGELEGTEN PILZEN UND PREISELBEEREN Wurstherstellung in Restaurants ist, ob des Aufwandes sehr selten, unsere Kombination spricht für sich.	6,00
MINI OMELETTE VOM BIO-EI MIT TRÜFFEL, BERGKÄSE UND BLATTSPINAT	5,00
EIERSCHWAMMERLCAPPUCCINO	3,70
GEBRATENE BLUNZ'NRADELN MIT APFELCONFIT, RÖSTZWIEBELN UND GERIEBENEM KREN Blutwurst ist seit Jahrtausenden Bestandteil der europäischen Esskultur – bei uns perfektioniert.	5,00
GERÄUCHERTER WELS MIT OBERSKREN UND WILDKRÄUTERSALAT Wiener Fisch von Blün.	6,00
STEIRISCHER VULCANO KAREE - SPECK MIT KÜRBISRAGOUT UND GERÖSTETEN KERNEN	6,00
MELANZANI- TÖRTCHEN MIT PARADEISER UND BERGKÄSE ÜBERBACKEN Gemüse aus dem 21. Bezirk von Blün.	5,00



### EINE SCHWERE WAHL?

Dann bitt' schön kombinieren Sie selbst -  
z.B. für den kleinen Hunger im Barbereich oder als Vorspeise beim Abendessen;  
probieren Sie verschiedene Schmankerl – so wird die Qual der Wahl zu Ihrem Genuss!



Wir beziehen unser Wildfleisch direkt von unserem Jäger und garantieren Regionalität und saisonale Frische.

