

SOMMERMENÜ

MELONENSALAT

FETA / WILDKRÄUTER/ MINZE

Froschkönig Zweigelt Rosé 2023, Weingut Ubl-Doschek, NÖ

€ 17

GAZPACHO

TOMATE / PAPRIKA / GURKE / PFIRSICH

Sauvignon Blanc 2023, Weingut Holzner, NÖ

€ 13

MAISHUHN

MAIS / JUS / SPECKSCHAUM / TRÜFFEL

Merlot Ried Gabarinza 2021, Weingut Iro, B

€ 32

PANNA COTTA

LAVENDEL / HONIG / ZITRONE

Red Pearl Zweigelt Frizzante 2021, Weingut Ehm, NÖ

€ 16

4-GANG MENÜ € 69

WEINBEGLEITUNG € 20



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

WOLFSBARSCH

gebraten, auf Eierschwammerlrisotto, garniert mit Thymianschaum
und karamellisierten Zitronenfilets

€ 36



EIERSCHWAMMERLRISOTTO

mit Thymianschaum, gerösteten Pinienkernen und Parmesanchip

€ 24

HIRSCHRÜCKEN

rosa gebraten, mit Waldpilzen und Erdäpfel

€ 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

