

Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.
Goethe



VORSPEISEN & SALATE

Beef Tatar

Eigelbcreme, Senfkaviar, Butter und Wurzelbaguette | € 18

Herbstsalat

eingelegte Steinpilze, geschmorte Rüben, Vogersalat und Brombeere | € 12

Waldviertler Freiland-Hendl-Salat

Romanasalat, gebratene Hühnerbrust, Kürbiskerne, Tomatenrelish, Kernöl und Croûtons | € 18

Geräuchertes Forellenfilet

Kreneis, Kohlrabi, Apfel und Petersilie | € 18

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse

Grießroulade, Ochsenbackerlschnitte oder Frittaten | € 6

Sellerieschaumsuppe

Walnuss - Birnentascherl | € 8

Fischsuppe

Süßwasserfische, Fenchel, Zwiebel, Safran und Aioli Baguette | € 13





PASTA & RISOTTO

Hausgemachte Cavatelli

Kräuterseitlinge, Sellerie und Salzzitronen | € 18

Emmerweizen-Risotto

geschmorte Tomaten, Steinpilze, Basilikum und Andreas-Ziegenfrischkäse | € 18

FLEISCH & FISCH

Zweierlei vom Spanferkel

rosa gebratener Spanferkelrücken, geschmortes Backerl,
Erdäpfelgulasch und Topfenknödel | € 26

Entrecôte vom heimischen Ochsen 250g

Geschmorte Rübe, Kartoffel, Bergkäse und Madeirajus | € 34

Gebrautes Zanderfilet

Kürbis, Zwetschke und Röstzwiebel | € 24

Gebrauter Saibling im Ganzen

Mandel-Zitronenbutter, Spinat und Kartoffel | € 24





KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel-Vogerlsalat, Preiselbeere und Zitrone | € 24

Steirisches Backhendl

Kartoffel-Vogerlsalat, Preiselbeere und Zitrone | € 18

Kasnudel

braune Butter, steirischer Parmesan, Schnittlauch und Blattsalat | € 15

Gekochtes Rindfleisch

Röstkartoffeln, Blattspinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren | € 22





☞ KLEINER SÜßER ABSCHLUSS ☞

Maronimousse

Mohn und Sauerkirsch | € 10

Crème Brûlée

Eingelegter Zwetschke, Haselnusseis | € 7

Milchschokolade

Mandelnougat und Birne | € 12

☞ KÄSE ☞

Käsevariation von Bernard Antony

Chutney, Feigensenf und Früchtebrot | € 13

Informationen über bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten Servicemitarbeiter/innen.

