

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



---

## Vegetarisch

---

### VORSPEISEN & SALATE

#### Sellerieschaumsuppe

Walnuss - Birnentascherl | € 8

#### Herbstsalat

eingelegte Steinpilze, geschmorte Rüben, Vogelsalat, Brombeere | € 12 

### HAUPTSPEISEN

#### Hausgemachte Cavatelli

Kräuterseitlinge, Sellerie und Salzzitronen | € 19

#### Emmaweizen-Risotto

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

#### Kasnudel

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





# Fleisch & Fisch

## VORSPEISEN

### **Beef Tatar**

Eigelbcreme, Senfkaviar, Butter und Wurzelbaguette | € 18

### **Geräuchertes Forellenfilet**

Kreneis, Kohlrabi, Apfel und Petersilie | € 18

### **Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse**

Grießroulade, Ochsenbackerlschnitte oder Frittaten | € 6

### **Fischsuppe**

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

## HAUPTSPEISEN

### **Waldviertler Freiland-Hendl-Salat**

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

### **Steirisches Backhendl**

Kartoffel-Vogersalat, Preiselbeere und Zitrone | € 18





## BEILAGENSALATE

### **Blattsalat**

Apfel-Balsam-Dressing | € 4

### **Gemischter Salat**

Apfel-Balsam-Dressing | € 6

## KÄSE

### **Käse von Bernard Antony**

Chutney, Feigensenf und Früchtebrot | € 13





## MEHLSPEISEN

### **Gezogener Apfelstrudel**

mit Schlagobers oder Vanilleeis | € 6

### **Seehotel Eiskaffee**

gerührter Eiskaffee | € 8

### **Crème Brûlée**

eingelegter Zwetschke, Haselnusseis | € 7

**Hausgemachte Mehlspeisen** | € 5

