



Vorspeisen

- Tartar vom hausgebeizten Lachs mit pikanter Guacamole, gebackenem Ei und Kartoffelchips € 14,80
 - Lauwarmer Glasnudelsalat mit Gurken, Mango & Chili, kurz gebratenem Rinderfilet und knuspriger Garnele € 14,80
 - Im Brotmantel gebratenes Wildhasenfilet mit lauwarmen-geräuchertem Linsenfond und gebratenen Speckfeigen € 14,80
 - Gänseleberparfait (nicht gestopft) mit geräucherter Gänsebrust, Trüffelsellerie, Brioche und Sauce Cumberland € 12,80
 - Gemischte Salatschüssel € 5,80
 - Kräftige Rehconsommè mit Liebstöckel – Griesnockerl und Champignon € 6,50
 - Thai-Hühner-Kokossuppe mit Gemüse und kleiner Frühlingsrolle € 6,80
-

Hauptspeisen

- Wiener Schnitzel (Tullnerfelder Schwein) in Butterschmallz gebacken mit Kartoffel – Rahmgurkensalat oder Pommes € 13,40
 - Bauern Gordon Bleu (Speck und Graukäse) vom Tullnerfelder Schwein mit Kartoffel – Rahmgurkensalat oder Pommes € 14,80
 - Rosa gebratene Rehkeule mit Nusskruste, Rotkrautstrudel & Sellerie € 23,80
 - Klassisches Gansl mit Rotkraut, Maroniknödel, gebratenem Serviettenknödel und eingelegten Orangen (solange der Vorrat reicht) € 24,80
 - Pfeffersteak (vom Rinderfilet) mit Kartoffel – Lauchgratin und glasierten Babykarotten € 29,80
 - Gekochter Rindstafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Schnittlauch und Apfelkren € 20,80
 - Hausgemachte Kürbisravioli mit eingelegten Schwarzwurzeln und Rucola & Mozzarella € 14,80
-

Dessert

- Tonkabohnen- Crème brulèe mit marinierten Himbeeren und Mango – Passionsfrucht – Sorbet € 9,80
- Amarettini – Halbgefrorenes mit Zwergorangen und Kürbis € 8,80
- Flaumige Topfenknödel mit Quitten & Snickers – Eis € 9,80