



Vorher

- *Hausgemachte Reh-Frühlingsrolle mit Kimchi, Rotkrautsalat und Asia-Dip* € 13,80
- *Gefüllte Wachtelbrust mit cremigem Radicchio-Risotto und sauren Schwarzwurzeln* € 14,80
- *Rote-Rüben-Sauerrahmterrine mit gebackenem Ei und Linsenvinaigrette* € 12,80
- *Endiviensalat mit knusprigem Speck, Croutons, Gorgonzola und Kernöl* € 9,80
- *Gemischte Salatschüssel* € 5,80

Suppen

- *Reh-Consommé mit Liebstöckel-Grießnockerl und Sherry* € 6,80
- *Kürbis-Ingwerschaumsuppe mit geräucherter Entenbrust, Kürbiskernen und Kürbiskernöl* € 6,80
- *Getrüffelte Maronischschaumsuppe mit Thymiancroutons* € 6,80





Hauptgerichte

- *Hausgemachte Kürbisravioli im roten Rübenfond mit Salatherzen und Parmesan* € 14,80
- *Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein mit cremigen Kartoffel-Endiviensalat* € 13,80
- *Cordon Bleu in der Kürbispanier mit cremigen Kartoffel-Endiviensalat* € 15,80
- *Wangerl und rosa gebratenes Filet vom heimischen Rind mit Kartoffel-Steinpilzpuée und Wildbroccoli* € 26,80
- *Hirschragout mit Schwammerl-Ravioli, Rahmwirsing und schwarzen Nüssen* € 19,80
- *Rosa gebratene Rehkeule mit getrüffelter Selleriecreme, Heidelbeer-Zwetschkenchutney und Kohlsprossen* € 25,80
- *Knuspriges Haxerl und rosa Brust von der Ente mit Apfel-Rotkraut, Serviettenknödel und gebackenen Maronibällchen* € 23,80
- *Portion hausgemachtes Rotkraut* € 3,80
- *Tagesfisch in der Kartoffelkruste mit frischem Blattspinat und Safransauce* € 22,80

Dessert

- *Tonka-Bohnen Creme Brûlée mit Mango-Passionsfruchtsorbet und marinierten Himbeeren* € 9,80
- *Hausgemachte Powidltascherl mit Zwetschken-Sauerrahmeis und Zwetschkenröster* € 9,80