

Gedeck

pro Person 4.00

Vorspeisen

Tartare von der hausgebeizten Gebirgsforelle
mit Selleriesalat und Variation vom Apfel 11.00

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen 5.00

Tafelspitzsuppe vom Wald4tler Bio-Rind
mit klassischen österreichischen Einlagen 6.00

Hausgemachtes Kalbsrahmbeuschel
mit Serviettenknödel für 2 p.Portion 7.50

Gemischter Salat 4.00

Grüner Salat 4.00

Aperitif

Sekt Rose	Weingut Nigl	Glas	0,1l	6.10
Prosecco "Vincelli"	Valdobiaddene	Glas	0,1l	4.10

All unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer
unsere Mitarbeiter sind Allergen geschult

Hauptgerichte

Hausgemachtes Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel	15.00
rosa gebratene Beiriedschnitte v. Bio-Rind mit cremiger Melanzanie und Fregalo Sarda Chorizo	24.00
gebratener heimischer Zander mit cremiger Polenta und würzigem Paprikasalat	23.00
Wienerschnitzel vom Milchkalb im Butterschmalz gebacken mit Petersilien Erdäpfel und handgerührten Preiselbeeren	20.00
Gekochter Tafelspitz vom Wald4tler Bio-Rind mit Rösterdäpfel, cremigem Spinat und klassischer Schnittlauchsauc	20.00
Rindsroulade vom Wald-4tler Bio-Rind mit Wurzelgemüse und hausgemachten Spätzle	20.00
Cremige Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen	16.00

All unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer
unsere Mitarbeiter sind Allergen geschult

Desserts

Zwetschkenknödel
mit Butterbrösel (Wartezeit ca. 15 min.)

1 Stück	3.50
2 Stück	7.00

Trauben - Nuss Strudel 8.00
mit hausgemachtem Vanille Eis

Empfehlung

Winzer Krems

Donauriesling Sommelier2018

0,75l 22.00



Weinbeschreibung: Öffnet sich in der Nase mit reifer, geradliniger Rieslingfrucht, Marillen, Orangenesten, etwas Melisse und zarte Zitrusnoten; bleibt auch am Gaumen fruchtbetont, mundfüllend, mit kräftiger Statur, die von der pikanten Säure gestrafft wird; schöne Substanz, klar konturiert, mit einigem Tiefgang und feiner Länge.

All unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer
unsere Mitarbeiter sind Allergen geschult