

## Vorspeisen

<b>Kalb &amp; Thunfisch</b>	<b>10,50</b>
Thunfisch Carpaccio, Teriyaki Sauce pikant gefüllte Kalbfleischröllchen mit mariniertem Gemüse und Sprossen	
<b>Gänseleber Crème Brûlée</b>	<b>11,80</b>
Terrine vom Perlhuhn hausgeräucherte Flugente Apfel - Kürbis Chutney	
<b>Waldviertler Ziegenfrischkäse</b>	<b>8,90</b>
marinierte rote Rüben, Topinambursalat mit Walnüssen	
<b>kleiner Blattsalat</b>	<b>3,80</b>
<b>großer Blattsalat</b>	<b>5,00</b>
<b>Salatteller mit Kräutern und Gemüse</b>	<b>7,80</b>

## Suppen

Pastinakschaumsuppe 4,90

Geflügelbouillon 5,90

Pilz - Maultaschen

## Fisch

Branzinoilet klein 14,50

Paprikarisotto mit Chorizo groß 19,80

zusätzlich bieten wir Fisch auf Anfrage an!!

## Vegetarisch

Erdäpfel - Topfen Tascherl klein 9,80

Portbello & Mangold groß 15,50

## Hauptspeisen

<b>rosa gebratene Flüggenbrust (Bio)</b>	<b>22,90</b>
Rotkrautstrudel	
glacierte Quitten und Maroni	
<b>Wildschweinrücken</b>	<b>16,80</b>
Erdäpfelknödel	
Schilcher Kraut, Speckfisolen	
<b>gegrillte Beiried</b>	<b>20,50</b>
Rotwein - Rosmarin Risotto	
Schalotten & Gemüse	
<b>Wiener Schnitzel</b>	<b>17,90</b>
Petersilerdäpfel	
Blattsalat	

## Nachspeisen

<b>glacierter Nußschmarrn</b>	<b>6,90</b>
Zwetschken	
<b>Creme Brûlée</b>	<b>6,90</b>
Physalis	
<b>Sorbet - Variation</b>	<b>5,10</b>
frische Früchte	
hausgemachte Waffel	
<b>Kleine Käseauswahl</b>	<b>8,60</b>