

Adventschmankere

*Aperitifempfehlung
Hausgemachter Apfelschaumwein
gemischter Satz aus alten Apfelsorten 3,20*

Vorspeise:

„Das Kaviar Ei“ 12,20
Wachweich gebackenes Bio Ei vom Nachbarn
auf Sauerrahm Creme, getrüffeltem Erdäpfelpüree
und Kaviar von der Rheinanke

Kürbiscrème Suppe mit Kernöl Croutons 4,20

Hauptspeisen:

Rinderfiletscheiben vom Almochsen rosa gebraten 21,20
in Steinpilzrahm mit Butterspätzle

Karpfenfilet aus dem Gut Dornau Leobersdorf 16,80
knusprig gebraten auf cremigem Speck- Kraut
mit Petersilien Kartoffeln

Safran Karfiol 12,40
mit Charlotten- Bröselbutter und Petersiliencreme

Gebackenes Quitten- Apfeltörtchen 5,90
mit hausgemachtem Zimteis

Weinempfehlung

Grüner Veltliner 17 Hasel Kamptal DAC 1/8 3,30
Weingut Waldschütz Straß. Intensive Kräuterwürze in der Nase,
feines Säurespiel, bleibt sehr gut haften im Abgang, grüner Apfel.

heißer Winterapfel
(ohne Alkohol) 1/4l 3,50



Glühmost
1/4l 3,50