



Sommergenuss

Aperitifempfehlung:

Erdbeer- Limetten Schampus mit Minze 3,90

Vorspeisen:

Kalte Buttermilchsuppe 4,20
mit Schafkäse, Gurken, Oliven, Schnittlauch
und kalt gepresstem Olivenöl

Gabelbissen vom Bio Tafelspitz 8,50
mit Sauerrahm Mousse, Liebstockel Vinaigrette
und confiertem Eidotter

Hauptspeisen:

Geschmortes Kalbs- Schulterscherz 15,20
mit getrüffeltem Erdäpfelpüree
und gerösteten Eierschwammerln

Octopusgröstl 16,80
mit Erdäpfel, San Marzano Paradeiser, Jungzwiebeln,
frischem Basilikum und Garnelen Buttersoße

Eierschwammerlgulasch 12,20
mit Erdäpfel- Ricottasoufflé

Schokoladenauflauf 5,80
mit Mangos und Vanilleschaum

Dazu empfehlen wir

Weißburgunder 16 Weingut Koppitsch Leithaberg 1/8 3,10
reife Früchte, Kernobst, dezente Exotik; dicht,
substanzreich, nobel zartbitter, elegant und lang.