



Spezialitäten in der kalten Jahreszeit

Aperitifempfehlung

Glühmost aus alten Apfelsorten

€3,80

Suppen und Vorspeisen

„Jännersuppe“

Klare Suppe mit viel Wintergemüse,
Ingwer, Zitronengras, und Curry (Vegetarisch) €5,20

Gegrillte Jakobsmuscheln

auf Lauchpüree mit brauner Butter
und Reinanken Kaviar €12,50

Hauptspeisen

Rosa Beiried und geschmortes Beinflfleisch

vom Miesenbacher Ochsen
im Natursafterl
mit Erdäpfelrösti Bohnengemüse €19,50

Karpfenfilet knusprig gegrillt

in Wurzel Bier Sud mit Kren
und Butter Erdäpfel €17,80

Paprika Krautfleckerl

mit Knoblauch Creme Fraich €12,50

Dessert

Schokoladen Mousse

mit glacierten Birnen €5,60

Grüner Veltliner Urkristall 19 Weingut Gschweicher Glas 1/8 3,10
Röschitz- Weinviertel, leichte Sämlingsaromatik, saftig,
auch Steinobst, weißer Pfirsich, knackige Säure