

Spezialitäten in der kalten Jahreszeit



Aperitifempfehlung

Gin Tonic

mit einem Hauch Birne €7,20



Zum aufwärmen

Glühmost aus alten Apfelsorten 0,25 €5

Winterapfel alkoholfrei 0,25 €5

Getränkeempfehlung

Quitten Soda

aus unserem Garten 0,5l €5,-

Suppen und Vorspeisen

Fasansuppe

mit Rollgerste und Wurzelgemüse €7,20

Rindfleischsuppe

mit Milzschnitte €5,50

Rosa Entenbrustrollchen

mit Trüffel Gervaisfülle auf Winterblattsalate
und glacierte Birne €14,50

Weinempfehlung

Riesling Smaragd 2023 1/8 €5,50

Weingut Leonhartsberger, Dürnstein, Ried Höhereck
duftende Weingartenpfirsich, delikate Säure, elanvolles Fruchtfinale

Shiraz 2020 Goldlage 1/8 €5,80

Weingut Stadlmann, St. Andrä am Zicksee
Schönes Frucht-Säure-Spiel, reifes Tannin, Bitterschokolade



Hauptspeisen

Knuspriger Schweinebauch aus dem Schneebergland
im Natursaft mit Blunzengnocchi
und sauren Rüben €18,50

Saftig gegrillte steirische Hühnerbrust
auf Rahmkohl
mit Kräuterspätzle €19,50

Wels Gröstl (Gut Dornau, Leobersdorf)
Gebratenes Welsfilet mit Erdäpfel, Lauch, Speck, Bohnen
und Knoblauch Mayonnaise €22

Vegetarisch

Apfelbauer`s Krautkrapfen
mit geschmortem Kraut gefüllte Nudelteig Rouladen
im Holzofen gebacken mit Kräuter Dip €18

Dessert und Eis

Eierlikör Panna Cotta
auf Nuss Knusperboden
mit Gewürzmandarinen €7,50

Amarette Heidelbeer Eisbecher
Heidelbeereis, Vanilleeis,
hausgemachte Cantuccini und Amaretto- Schlagobers €7,20

Digestif

Negroni
Gin, Roter Wermut und Campari