

# Spezialitäten in der kalten Jahreszeit



## Aperitifempfehlung

### **Appelini**

Apfelsirup, Orangenlikör, Sekt €6,80

**Glühmost** aus alten Apfelsorten €5

## Getränkeempfehlung

### **Ribisel oder Quitten Soda**

aus unserem Garten 0,5l €5,-

## Suppen und Vorspeisen

### **Wintersuppe**

mit Topinampur, Wintergemüse  
Curry und Ingwer €6,80

### **Traditionelle Kuttelsuppe**

mit Erdäpfel, Paprika, Sauerrahm  
und geröstetem Schwarzbrot €6,80

### **Kleines Grammelknödel**

mit gedünstetem Speckkraut  
und Bratensaft €12,50

## 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

#### **Geschmortes Schulterscherzl vom Ochsen**

im Natursaft mit Ofengemüse  
und geräucherter Polenta €21,50

#### **Feines Kalbs Naturschnitzerl vom Rücken**

in Champignon - Kapernrahmsauce  
mit Butternudeln €22,50

#### **Lachsforellenfilet (Thorhof, Hohenberg)**

auf Safranrisotto mit Paradeiserbutter €23

### Vegetarisch

#### **Steinpilzlasagne**

mit gemischtem Blattsalat €19

### Dessert und Eis

#### **Flaumiges Topfensoufflè**

mit Rumbeeren und Vanilleschaum €7,80

#### **Alpen Karamel Eisbecher**

hausgemachtes Karameleis, Vanilleeis,  
geröstete Salzmandeln, Schlagobers  
und Schokoladensauce €7,20

### Digestif

#### **Negroni**

Gin, Roter Wermut und Campari  
mit einem Hauch Orange auf Eis €9