

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 Fruchtfinalie

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 gemischtgemischem 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