

*Wir empfehlen heute**

Knoblauchcremesuppe € 3,90

Klare Rindssuppe mit Kaspressknödel € 3,20

Geräucherte Entenbrust
mit Apfel-Kürbis-Chutney und herbstlichem Salatbouquet € 8,50

* * * * *

Gebratenes Saiblingsfilet aus heimischen Gewässern
auf Weißweinsauce
mit Kräuterrisotto und buntem Gemüse € 13,90

Hausgemachte Frischkäseravioli auf Weißweinschaum
mit Parmesan und gemischtem Salat € 12,80

* * * * *

Hirschragout
mit Semmelknödel und Blaukraut € 11,90

Gegrilltes Rinderfilet auf Pfeffersauce
mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse

Groß (~ 230 g) € 24,90

Klein (~ 180 g) € 20,90

Blutwurstgröstl
mit Sauerkraut € 7,90

* * * * *

Hausgemachte Nougatknödel
mit Zwetschkenröster und Vanilleeis
2 Stk. € 7,30 1 Stk. € 5,50

Weine des Monats

ROTER VELTLINER – ALTE REBEN ✎ Weingut Hofbauer Schmidt, Hohenwarth
Viel Kraft und Saft am Gaumen; körperreiches Bukett mit Anklängen von Dörrobst,
etwas nussig. Ein toller Essensbegleiter.

1/8 l € 3,20

KURZBERG CUVÉE ✎ Weingut Kirschner, Mönchhof
Dunkles Rubingranatrot, schwarzer Kern. In der Nase sehr breit und vielschichtig.
Am Gaumen kräftig, Beeren, Würze, Vanille und Schoko; schön ausbalanciert.

1/8 l € 3,30

*Speisekarte an Sonn- und Feiertagen kann abweichen; Änderungen vorbehalten