Abendkarte, Freitag, 13. November 2026

Aperitif und Weinempfehlung:

Cabernet Sauvignon 1/8l **Markowitsch, Göttelsbrunn, Nö.**	**6,20**
Grüner Veltliner „Flow“ 2025 1/8l **Preiß, Theyern, Traisental, NÖ**	**5,60**
Hausgemachten Bratapfel Eistee 0,5l	**5,10**

Vorspeisen

•Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel	13,90/ 17,90
•Gänseleber Mousse mit Sauce Cumberland und hausgemachter Brioche	17,50
•Gänseleber im eigenen Schmalz mit getoastetem Schwarzbrot	15,50
•Gebackene Blunzenradln mit frischem Kren auf Erdäpfel-Gurkensalat	13,50/ 16,50
•Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren und Pumpernickel	14,90
•Philadelphia-Kräuter Mousse mit Paradeiser-Chili Reduktion und hausgemachtem Weißbrot	14,90
•Gemischte Blattsalate mit Apfelessig-Kernöl oder Balsamico-Olivenöl Dressing	6,90

Suppen

•Rindsuppe mit zweierlei Einlage	6,20
•Ganslsuppe mit Bröselknödel	7,90
•Selleriecremesuppe	6,20

Hauptspeisen

•Grünkern-Karotten Puffer auf roten Rübengemüse	15,90
•Balsamicolinsen mit Semmelknödel	15,90
•Gebratenes Lachsfilet auf Zucchini-Erdäpfel Ragout	25,90
•1/4 Martini Gansl mit Schilcher Rotkraut und Maroni Knödel	**34,50**
•Geschmortes Rehragout in Rotwein-Wacholdersauce mit Böhmischen Knödeln	25,90
•Majoran Fleisch mit Butterreis	18,50
•Spinat Spätzle in Schinken-Oberssauce mit Grana	17,50
•Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Blattsalat und Preiselbeeren	26,20

Desserts

•Apfel-Birnenstrudel mit Schlagobers	7,20
•Schoko Koch mit Kiwimarmelade	8,20
•Topfen-Obersschnitte mit Himbeersauce	8,20
•Erdnuss-Mandel Mousse mit Schokosauce	8,20
•Grießknödel mit Toffifee Herz in Butterbrösel auf Beerenragout	11,90
•Käseteller mit Quittengelee und hausgemachtem Schwarzbrot	13,90

Informationen über allergieauslösende Stoffe erhalten Sie auf Nachfrage beim Servicepersonal.
Preise in EURO inklusive aller Abgaben