

Wir empfehlen 3 Gänge + 1 Dessert / Person.

Karamellisiertes Spitzkraut EFGHLM
 + Madras-Curry Butter + Limette + Frischkäse TA 12,60 euro
 RIESLING Macherndl 2020 BIO 6,70

Schweinskrokette ABCEFGHLMNR 9,90 euro
 + Mango + Koriander + Zitrus-Jus
 ZWEIGELT Pöckl 2018 4,90

Kalt geräucherte Lachsforelle TA BCDEFHLMNR 15,90 euro
 + Aubergine + Pinienkerne + eingelegter Knoblauch
 WELSCHRIESLING Frauwallner 2021 5,00

Gebeiztes Rindfleisch TA ABCEFNOR
 + Goldrübe + Apfel + Schnittlauch 14,90 euro
 + gebratener / gebackener Garnele 17,90 euro
 ROSÉ Fuhrgasslhuber 2020 4,20

Bachforellen – Ceviche TA ABDEFHLMNR 15,60 euro
 + Grapefruit + Radieschen + Avocado + Koriander
 GRÜNER VELTLINER Schmid 2021 4,80

Flank Steak FGHLMNOR 19,60 euro
 + Miso-Karfiolcreme + Shiitake Pilze + Kapuzinerkresse
 Vertrauen Sie uns?? 7,60

Gebratener Seesaibling TA BCDEFGHLNOR 20,60 euro
 + grüner Spargel + Nussbutter + „grüne Sauce“
 ZIERFANDLER Husar 2020 5,60

Kürbis-Agnolotti TA ACEFGHLMO 12,90 euro
 + Mangold + Thymianbutter + Parmesan
 WEIBBURGUNDER Muster 2021 5,80

zum Abschluss.....

Erdbeersorbet ACEGH 11,60 euro
 + Vanille – Sanddorn Mousse + Krokant
 STRAWBERRY GIN FIZZ 8,90

Mohn-Eis ACEGH
 + weißer Schokolade-Ganache + Brandteig 12,60 euro
 CREMANT ROSÉ Cattin 6,20

Käseplatte 9,60 /13,90 euro
 Allerley-Marmelade klein/groß GO
 Auslese (Riesling) Plos 1/16 4,60

Korb Brot (Joseph + Annamühle) 2,80 euro
 *TA = Take-Away