

## Aperitif

Glas Prosecco		€ 3,80
Wermut Bianco – Destillerie Hochstrasser		€ 4,80
Glas Veltliner Frizzante – Weingut Schneider, Röschitz		€ 3,80

## Bio-Säfte

Naturdrüber Apfel	¼ L	€ 2,80
Weißer Traube	¼ L	€ 2,80
Gespritzt oder mit Leitungswasser	½ L	€ 3,50

## Weinempfehlung

1/8 L Riesling vom Urgestein	€ 4,60
Weingut Bannert – Sündlasberg, NÖ	
1/8 L Gelber Muskateller	€ 4,90
Weingut Brolli – Gamlitz, Südstmk..	
1/8 L Heideboden Cuvée	€ 4,90
Weingut Keringer - Mönchhof, Burgenland	

# Der Chef empfiehlt

Italienische Fischsuppe	€ 6,50
Erdäpfel-Rahmsuppe	€ 4,20
Winterliche Blattsalate mit gebackenen Kuhmilchkäsebällchen	€ 8,90



3-erlei vom Schwein mit Sauerkraut und Knödel	€ 14,90
Gebratene Hirschmedaillons mit Rotrkaut und Nusskartoffeln	€ 28,90
Rindsbraten vom Hitzendorfer Jungrind mit Spätzle und Gemüse	€ 15,90

## Net Fisch, net Fleisch:

Kräuterrisotto mit Mangold und Schafskäse	€ 11,90
---	---------

## Süßer Abschluss

Zwetschken-Vanilleparfait mit Früchten	€ 6,20
--	--------