

Aperitif

Glas Prosecco mit hausgem. Kriecherlsaft	€ 4,20
Wermut Bianco – Destillerie Hochstrasser	€ 4,80
Glas Veltliner Frizzante – Weingut Schneider, Röschitz	€ 3,80

Bio-Säfte

Naturtrüber Apfel	¼ L	€ 2,80
Gespritzt oder mit Leitungswasser	½ L	€ 3,50
Zitrone – Thymian - Apfel	¼ L	€ 3,80
Gespritzt oder mit Leitungswasser	½ L	€ 4,60

Weinempfehlung

1/8 L Riesling vom Urgestein	€ 4,60
Weingut Bannert – Sündlasberg, NÖ	
1/8 L Sauvignon Blanc	€ 4,90
Weingut Schwarz – Kitzeck im Sausal, Südstmk..	
1/8 L Heideboden Cuvée	€ 4,90
Weingut Keringer - Mönchhof, Burgenland	

Der Chef empfiehlt

Italienische Fischsuppe € 6,50

Getrüffelte Kastanienschaumsuppe € 4,80

Winterliche Blattsalate mit gebackenen
Kuhmilchkäseballchen und Granatapfel
(Biohof Friedl, Oberösterreich) € 8,90

Duett von der Gans € 10,90
Gänseleberparfait & gebackenes Gänseklein
mit hausgemachtem Quittenmark



Zweierlei vom Hirsch € 23,90
mit Apfel-Rotkraut und Walnusskartoffeln

Wildschwein- Saltimbocca € 18,90
mit Selleriepürree und Apfel-Rotkraut

Gebratene Flugentenbrust € 16,90
mit Schwammerlpolenta und Gemüse

Gnocchi mit Schafskäse € 11,90
Mangold und Gemüse

Süßer Abschluss

Kastanienmousse mit Himbeerragout € 6,20