

## Vorspeisen

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Beefsteak á la Tatar</b><br>Wachtelei - Toast                                  | 18,50             |
| <b>Graved Lachs</b><br>Gurke – Avocado - Gin – Limetten-Wasabicreme               | 14,50             |
| <b>Vitello Tonnato</b>  | 18,50             |
| <b>Sommerlicher Salat</b><br>Mozarella di Bufala – Ofentomaten – Balsamico Kaviar | 14,50             |
| <b>Eierschwammerln á la Creme</b><br>Serviettenknödel                             | 14,50             |
|   | Hauptspeise 21,00 |

## Suppen

|   |      |
|---|------|
| <b>Apfel-Honig-Senfschaumsuppe</b><br>Flusskrebse   | 9,50 |
| <b>Rucolacremesuppe</b><br>Serano Chips   | 7,50 |
| <b>Bouillon vom Rindstafelspitz</b><br>Gemüsejulienne<br>Wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel | 6,50 |
| <b>Geeiste Gazpacho</b><br>Garnelen Tatar   | 9,50 |

## Klassiker der Österreichischen Küche

|  |       |
|--|-------|
| <b>Zwiebelrostbraten von der Beiried</b> kurz gebraten<br>Grüne Bohnen im Speckmantel – Röstkartoffeln         | 28,00 |
| <b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b><br>Petersilienkartoffeln – Preiselbeeren                                 | 28,00 |
| <b>Gesottener Rindstafelspitz</b><br>Cremespinat – geröstete Erdäpfeln<br>Apfelkren – Wiener Schnittlauchsauce | 28,00 |

## Hauptgerichte

|   |       |
|---|-------|
| <b>Rosa gebratener Hirschkalbsrücken</b><br>Champagner-Rahmkraut – Wallnusskroketten<br>Amarena Kirschsauce | 36,50 |
| <b>Filet vom Premium Rind 200 g</b><br>Sommergemüse – La Ratte Kartoffeln - Portweinjus                     | 39,50 |
| <b>Geschmorte Kalbsackerl</b><br>Glasiertes Rübengemüse – Erdäpfel-Grammelpüree<br>Rosmarin Reduktion       | 28,00 |
| <b>Fettuccine</b><br>Rahmige Eierschwammerln  | 19,50 |
| <b>Fischvariation</b><br>Risotto al Nero di Seppia - Proseccoschaum   | 32,00 |
| <b>Fisch nach Tagesfang</b><br>Heurige Erdäpfel - Nussbutter  |       |
| im Ganzen gebraten  | 24,00 |
| als Filet gebraten  | 27,00 |

## Desserts

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Topfenmus</b><br>Duett von der Marille   | 12,00          |
| <b>Crème Brulée von weißer Schokolade</b><br>Schwarzes Johannesbeer Sorbet          | 9,50           |
| <b>Variation von der Callebaut Schokolade</b>                                       | 14,00          |
| <b>Topfenknödel</b> (Wartezeit ca. 20 Minuten)<br>Butterbrösel – Sauerkirsch Ragout | 14,50          |
| <b>Sorbet nach Wahl</b>   | pro Kugel 3,00 |
| <b>Affinierte Käsereise durch Frankreich</b><br>Apfelgelee – Feigensenf             | 15,00          |
| Gedeck  | 5,00           |