

Vorspeisen

Marinierter Baby Leaf Salat Buratta - Kirschtomaten	15,90
Beefsteak á la Tatar Wachtelei - Toast	18,50
Graved Lachs Kaffir Limone – Gin - Gurken-Avocado-Kren	14,50
Eierschwammerln in Rahm Serviettenknödel	12,50
	Hauptspeise 19,50

Suppen

Fischsuppe „Maninseo“ Stangensellerie – Safran	12,50
Karotten-Ingwerschaumsuppe Serano Chips	7,50
Bouillon vom Rindstafelspitz Gemüsejulienne Wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel	6,50

Klassiker der Österreichischen Küche

Wiener Schnitzel vom Milchkalb Petersilienkartoffeln – Preiselbeeren	27,00
Gekochter Rindstafelspitz Cremespinat – Röstkartoffeln Apfelkren - Schnittlauchsauce	27,00
Zwiebelrostbraten von der Beiried grüne Bohnen im Speckmantel – Rosmarin Kartoffeln	25,00
Geschmorte Kalbsbackerl Kartoffel-Petersilienpüree – glasierte Karotten Portwein Reduktion	23,50

Hauptgerichte

Filetsteak vom Jungstier 200g Gegrilltes Gemüse- La Ratte Kartoffeln- Grüne Pfeffersauce	39,50
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken Proseccorahmkraut – Erdäpfel-Walnuss-Kroketten	29,50
Tagliolini al nero di seppia Riesengarnelen – Limetten-Kräuterrahm	24,00
Fettucine rahmige Eierschwammerl	16,50
Zanderfilet Safranrisotto – grüner Spargel – Noillyprat Schaum	26,00
Fisch nach Tagesfang Heurige Erdäpfel - Nussbutter	
im Ganzen gebraten	24,00
als Filet gebraten	27,00

Desserts

Crème Brulée von der Tonkabohne frische Beeren	8,50
Trilogie von der Callebaut Schokolade	9,50
Palatschinken „Seehof“ Marillenmarmelade	7,00
Sorbet nach Wahl	pro Kugel 3,00
Käsereise durch Frankreich Holunderblütengelee – Feigensenf	15,00
Gedeck	5,00