



Weihnachts-Menü I

Rinderkraftbrühe / Grießnockerl

Viertel knusprig gebratene Ente
Bratapfel / Blaukraut / Kartoffelknödel

Apfelstrudel / Bourbon-Vanilleeis
€ 37,50



Weihnachts-Menü II

Rote Bete Carpaccio
Gebratene Austernpilze / Pinienkerne

Rinderfiletspitzen in Rotweinsauce
Rosmarinkartoffeln / Frisches Gemüse vom Markt

Schokoladen-Himmelstörtchen mit Goldstaub
Marinierte Orangen
€ 47,50

Vorweg zum Anfangen

Hausgemachtes Rosmarin Focaccia I-Weizen Blüten-Zitronen-Butter / Olivenöl	€ 4,80
Rinderkraftbrühe A, D, I Grießnockerl	€ 7,80
Rote-Bete-Carpaccio D, E, G Gebratene Austernpilze / Pinienkerne 	€ 14,80
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola / gehobelter Parmesan / Alter Balsamico	€ 16,80
Frisch vom Feld A, D, G, I-Weizen Variation von Blattsalaten -Tomate / Gurke / Paprika fruchtiges Essig-Öl-Orangen Dressing mit gebratenen Austernpilzen 	€ 16,80
Gemischter Salat	€ 5,80

Weinempfehlung

Weißburgunder Glatzer

Weingut Glatzer / Burgenland / Österreich

Anmutige Frucht, Noten von Weißbrot, fein mineralisch

0,2l € 8,60

0,75l € 30,50

Cuvée Classic Krug

Zweigelt / Merlot

Weingut Krug / Gumpoldskirchen / Österreich

Aromatischer Duft nach Kirsche, Weichseln und Beeren

0,2l € 8,90

0,75l € 31,50

Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken A, I-Weizen

Zwiebel-Speck-Röstkartoffeln

Preiselbeeren in der Löwenkopfterrine € 19,80

Filet vom Landuro Schwein A, D, I-Weizen

(Kreuzung aus dem Duroc- & Edellandschwein / Fütterung rein pflanzlich

Wachsen in zertifizierten, heimisch bäuerlichen Betrieben auf, schonende Schlachtung)

Pilze in Rahm / Butterspätzle / Gemischter Salat € 23,80

Rinderfiletspitzen in Rotweinsauce

Gemüse vom Markt / Rosmarinkartoffeln € 26,80

Lachsfilet gebraten B, C, D, I-Weizen

Tagliatelle und frisches Gemüse in Hummerschaum € 26,80

Vegane Gemüse-Ravioli K, M

Tomatensugo / Rucola



€ 15,80

Unsere Empfehlung

Knusprig gebratene Ente D, I-Weizen

Apfel-Blaukraut / Kartoffelknödel

Viertel

€ 23,80

Halbe

€ 28,80

Zum Abschluss aus unserer süßen Werkstatt

Apfelstrudel / Bourbon-Vanilleeis A, D, I-Weizen

€ 7,80

Sorbetvariation

Mit Früchten



€ 8,80

Schokoladen-Himmelstörtchen mit Goldstaub

Marinierte Orangen A, D, I-Weizen

€ 8,80