

Vorspeisen

Beef Tatar	14,90
Trüffelmayonnaise Wachtelspiegelei	
Ziegenkäse Crème Brûlée	14,90
Marillen Chutney Feigen Salat	
Spargelsalat mit Ziegenkäsebällchen	12,90
Erdbeeren Romanasalat Spargel- Erdbeerdressing	
Beilagensalat ^{vegan}	4,10

Suppen

Rindssuppe	
mit Frittaten Fleischstrudel	4,80
mit Leberknödel	5,20
Spargelcremesuppe	6,20

Bowls

Bowl mit scharfem Huhn 17,90
Gemüse | Blue Cheese Dressing | Basmatireis

Veggie Bowl vegan 17,90
Falafel | Gemüse | Teriyaki Dressing | Basmatireis

Vegetarisch & Fisch

gebratenes Seesaiblingsfilet 27,90
Kräuterpolenta | Spargel | Olivenöl | Parmesan

hausgemachte Gnocchi 19,90
Spargel | Bärlauchpesto

weißer Spargel aus dem Marchfeld

Option 1: mit Sauce Hollandaise | Kartoffeln 22,90

Option 2: mit Prosciutto di San Daniele
Kartoffeln | Olivenöl | Parmesan 24,90

H A U P T G E R I C H T E

Rehragout vom Maibock aus dem eigenen Revier Semmelknödel Preiselbeeren	21,90
Rumpsteak (österr. Premium Rind) weißer Spargel Sauce Hollandaise Kartoffeln	29,90
Rindsgulasch Semmelknödel	17,90
gefüllte Hühnerbrust gefüllt mit Prosciutto und Mozzarella auf Tomatenrisotto mit Oliven und Kapern	22,90
hausgemachtes Innviertel Knödelteller Speckknödel Bratknödel Grammelknödel Sauerkraut	17,90
Wiener Schnitzel vom Schwein Petersilienerdäpfel optional: Preiselbeeren	16,90
Wiener Schnitzel von der Pute Petersilienerdäpfel optional: Preiselbeeren	17,90
Cordon bleu von der Pute Petersilienerdäpfel optional: Preiselbeeren	18,90
steirischer Backhendlsalat Erdäpfelsalat Blattsalat Kernöl	15,90

D E S S E R T

Eispalatschinke Schokosoße Mandeln	9,90
After Eight Parfait Amarettoweichseln Schokosoße	9,90
zweierlei von Nuss und Nougat Nougatknödel Nougatparfait Sorbet	10,90
Mousse au Chocolat Obstsalat Beerenspiegel	9,90
Crème brûlée hausgemachtes Sorbet	9,90
Original Weiß Topfenknödel nach Rezept des Hauses Butterbrösel Zwetschkenröster	9,90
Original Weiß Roulade Schoko-Schlagobersroulade ohne Mehl	4,10