




Zusatzempfehlungen

Carpaccio vom Charolais Rind
mariniert mit Basilikumpesto, im Fass gereiftem Balsamico,
frisch gehobeltem Grana und Rucola

€10,50



Garnelencocktail
confierte Wildfang Rotgarnelen,
Wasabi Safrancreme,
marinierte Salatherzen und gegrillte Avocado


€ 14,30

Caprese
frischer Büffelmozzarella, Tomatenraritäten,
Basilikum, Rucola und Brotchips

€ 10,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
dazu Petersilienerdäpfel,
gemischter Salat und Preiselbeeren

€ 19,40




glasiertes Steinbuttfilet
auf knackigem Sommersalat
mit Zitrusfrüchten und Cashewkernen

€ 18,20

Surf & Turf
gegrilltes Steak vom Hereford Rinderfilet
mit Wildfang Gamba, sautiertem Sommergemüse
und Trüffelkartoffeln

€ 29,80

Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit Himbeersorbet, Pfefferminze und Bitterschokolade



€ 7,60



Menüempfehlung

Gedeck
(ofenfrisches Gebäck, Grammelschmalz, Schinkenspeck und
Aufstrich)

Aspik vom Milchkalb
mit Frisee, gebackenem Bries und
schwarzem Rettich

Weinbegleitung: Weingut Stadt Krems / Chardonnay

Essenz vom Kalbsschlepp
mit Whisky Karotte und Liebstöckl

Weinbegleitung: Am Berg / Burgunder

rosa gebratenes Filet und Pot au Feu vom Vögel
auf Rosevall-Erdäpfelmousseline
ingelegten Perlzwiebeln
und Potweinjus

Weinbegleitung: Weingut Forstreiter / Pinot Noir

cremiges Eis von der Heu-Rohmilch
mit Waldviertler Graumohn,
Blütenpollen und Kornblumen

Weinbegleitung: Weingut Brandner / GV Beerenauslese

3-gängiges Menü
mit | ohne Weinbegleitung: € 46,50 | € 39,-
4-gängiges Menü
mit | ohne Weinbegleitung: € 59,- | € 49,-

