

EMPFEHLUNGEN UNSERER KÜCHENCHEFS

THE CHIEF'S RECOMMENDATION

VORSPEISE COLD APPETIZERS

Carpaccio vom Almochsen

mit Parmesanmousse
und Buchenpilze

*Beef carpaccio with parmesan mousse
and beech mushrooms*

(G, H, L, M, O)

€ 16,40

SUPPE SOUP

Cremesuppe vom Muskatkürbis

mit Kokosschaum
und Knuspergarnele

*Pumpkin cream soup with fried
prawn and coconut foam*

(A, B, C, G, L, O)

€ 8,50

ZWISCHENGERICHT ENTRÉE

Hausgemachte Cavatelli

mit Wildragout, Kohl
und schwarzer Nuss

*Homemade Cavatelli pasta with
stew ragout, cabbage and black nut*

(A, C, H, L, M, O)

€ 12,50

als Hauptspeise / *as main course:*

€ 18,90



Grüner Veltliner Burgberg, (O)

Weingut Lagler,

Spitz Wachau

1/8l € 5,00



EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

THE CHEF'S
RECOMMENDATION

HAUPTGERICHTE MAIN COURSE

Geschmorte Kalbsbäckchen

auf weißer Polenta
und Variation von Karotte

*Braised veal cheeks on white polenta
and variation of carrot*

(A, G, C, L, M, O)

€ 26,90



Merlot (O)

Weingut Setzer,

Hohenwarth-Weinviertel 1/8l € 4,90

Gebratenes Doradenfilet

auf Fregola Sarda mit grünen
Bohnen und Salzzitronen

*Grilled filet of gilthead
Sarda pasta with green beans
and salt-lemon*

(A, C, D, G, L, O, F)

€ 25,90



Sauvignon Blanc STK (O)

Weingut Lackner Tinnacher,

Gamlitz Südsteiermark 1/8l € 5,20

DESSERT DESSERT

Marinierter Kürbis

mit Sanddornsauce, Schoko-
crumbles und Petersilieneis

*Marinated pumpkin with sea
buckthorn sauce, chocolate
crumbles and parsley ice cream*

(G, A, C, O)

€ 8,90