

VORSPEISEN

Gebeizte Rosenauer Lachsforelle

heimische Ochsenherz Tomaten/
Schlierbacher Limonenseitlinge/
marinierter Burrata/Basilikum/
€ 12,90

Rahmbeuschel vom Nationalpark Milchkalb

Kräuter-Serviettenknödel
€ 9,50

2erlei von heimischen Wiesen

**(Tartar vom Jungstier &
marinierter Kalbstafelspitz)**

Geräucherte Wacholder-Mayo/
Eingelegte Eierschwammerl/
Roggenbrot € 12,90

**Knuspriges Cannelloni
Vom Rossleithner Reh & Gemüse**

Junges Currykraut/Teriyaki-Jus/
Sesam-Marinade € 11,00

Suppe vom Rossleithner Jungstier

Grießnockerl oder Kaspressknödel/
Wurzelgemüse € 4,00

Eierschwammerlschaumsuppe

Schnittlauch-Eierspeis/
Knuspriger Vulcano-Schinken/
Erdäpfel-Parmesancreme/ € 6,00

Erdäpfel-Vogersalat

Radieschen/Brotkrustl'n/
steirisches Kürbiskernöl/

Als Beilage € 4,50

Vorspeise € 7,00

**Handgemachte Tagliolini
In Trüffelvelouté**

Glacierte Pilze/junger Spinat/
geröstete Haselnüsse/Parmesan/
€ 12,50

Gefüllter Kohlrabi „Asiatisch“

Basmati Reis & BergLinsen/
Roter Curry-Kokosfond/Sesam Dip/
Frühlingsgemüse/ € 12,50

**Basilikum Knödel &
geräucherter Mozzarella**

glacierte Salatherzen/
Tomatengemüse/
knuspriger Eidotter /
Sauce Hollandaise/ € 12,40

KERBL'S *Küche*

**Filet von der Rosenauer Lachsforelle
(Fam. Reiter) & gegrillte Calamari**

Rahm-Kohlrabi & Schnittlauch/
Nussbutter-Gnocchi/
Ofentomaten/ € 18,90

**Gebratenes Filet vom
Teichquellen Bachsaibling (Fam. Polz)**

Erdäpfel-Lauch Törtchen/
glaciertes Sommergemüse/
Eierschwammerl/ € 21,00

**Rosa gebratene Keule vom
Stodertaler Jura-Lamm (Fam. Grabner)**

Paprika-Zucchini-Gemüse/
Basilikum-Ricotta Ravioli/
Olivenjus/ gerösteter Mais/
€ 20,00

**Wiener Schnitzel vom
Nationalpark Milchkalb**

Petersilienkartoffel & Preiselbeeren
€ 16,00

Gegrillte Beiried vom Spitaler Bio Rind

Polenta-Schnitte/Madeira-Zwiebel/
Glaciertes Sommergemüse/
€ 23,90

**Brust vom Nationalpark
Milchkalb „gefüllt“**

Grammel-Grießknödel/ Teriyaki-Jus/
mariniertes Eierschwammerl-Gemüse/
€ 17,90

DESSERT

**Hausgemachtes Sorbet
von der Holunderblüte**

gelierter Rosé – Frizzante/
Grüner Apfel

€ 5,80

**Lauwarme Tartelette von der
Callebaut Schokolade**

Rosmarin-Marillen/Tonkabohnen Eis

€ 8,00

Cremiger Bauerntopfen

PfefferKirschen „fruchtig-herb“/
Walnüsse/Sauerrahm Eis

€ 8,00

Frischgeschupfte Palatschinken

Hausgemachte Marillenmarmelade

€ 4,20

APERITIFS

Hausaperitif	4,80 EUR
alk. freier Hausaperitif	3,40 EUR
Campari Orange	4,20 EUR
AperolSpritz	4,20 EUR
Sloebery Blue Gin-Tonic	4,80 EUR
Prosecco Spumante Vidor, Treviso DOCG Brut	4,20 EUR
Rosé Frizzante Weingut Wunderer/ Weinviertel	4,00 EUR
Sherry Manzanilla Papirusa	6,00 EUR

Küchenöffnungszeiten

MITTWOCH - FREITAG:

17:30 - 21:00

SAMSTAG:

11:30 - 13:30 | 17:30 - 21:00

SONNTAG

11:30 - 13:30 | 17:00 - 20:00

Letzte Annahme,
jeweils 30min vor Küchenschluss
Unser Restaurant schließt,
Mittags um 15 Uhr
Abends um 23 Uhr
Montag und Dienstag
sind unsere Ruhetage.

APERITIFS

Hausaperitif	4,80 EUR
alk. freier Hausaperitif	3,40 EUR
Campari Orange	4,20 EUR
AperolSpritz	4,20 EUR
Sloebery Blue Gin-Tonic	4,80 EUR
Prosecco Spumante Vidor, Treviso DOCG Brut	4,20 EUR
Rosé Frizzante Weingut Wunderer/ Weinviertel	4,00 EUR
Sherry Manzanilla Papirusa	6,00 EUR