

## VORSPEISEN

### **Knusprige Ravioli von der Rosenauer Lachsforelle (Fam. Reiter)**

Rotkraut-Ingwertartar/Sesamcreme/  
Gurken-Wasabi Salat/

€ 12,00

### **Gebackenes Bries vom Nationalpark Milchkalb**

Erdäpfel-Vogerlsalat/  
Kürbiskernöl/Radieschen

€ 11,00

### **„gezupfte Weidegans“**

Zerlei vom Sellerie/Portwein/  
Apfel-Haselnuss Chutney/

Butterbrioche/

€ 12,90

## VORSPEISEN & SUPPEN

### Suppe vom Rossleithner Jungstier

Grießnockerl oder Kaspressknödel/  
Wurzelgemüse/

€ 4,20

### Maronischaumsuppe

Pecorino-Feigen Ravioli/  
Gebratenes Wintergemüse/  
Mandel-Orangenöl/

€ 6,00

### Erdäpfel-Blattsalat

Radieschen/Brotkrustl'n/  
steirisches Kürbiskernöl/

Als Beilage € 4,50

Vorspeise € 7,50

**Bio-Polenta im Wirsingmantel**

Paprika-Chiliragout/Zwiebelconfit/  
gegrillter Ziegenfrischkäse/  
€ 12,90

**Handgemachte Tagliolini  
In Trüffelvelouté**

Glacierte Pilze/Rucola/  
geröstete Haselnüsse/Parmesan/  
€ 12,60

**Bio Karfiol aus dem Ofen/**

Süßkartoffelcreme/Gewürz-Joghurt/  
Basilikum-Zitronenravioli/  
Masala-Brösel /  
€ 13,20

**Filet von der  
Rosenauer Lachsforelle (Fam. Reiter)**  
grüner Curry-Kokosfond/  
Basmatireis/Gegrilltes Wintergemüse/  
€ 19,20

**Gebratenes Filet vom  
Teichquellen Bachsaibling (Fam. Polz)  
im Tramezzinimantel**  
„Senfgurken & Chinakohl“  
Ofentomaten/Rieslingschaum/  
€ 21,50

## HAUPTSPEISEN

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

Weißer Bohnencreme/  
Ratatouille-Roulade/  
Fächer-Kartoffel & Speck/  
€ 22,50

### **Wiener Schnitzel vom Pyhrn Priel Milchkalb**

Petersilienkartoffel/Preiselbeeren/  
€ 17,00

### **Knuspriger Jungschweinebauch**

Quittenrahmkraut/  
Erdäpfel-Kletzenbirn Knödel/  
Blunz'n & junge Erbse/  
€ 12,90

### **Gegrillte Beiried & geschmorter Tafelspitz vom Spitaler Bio-Jungstier**

Champignon-Schalotten Gnocchi/  
Safran-Nussbutter Schaum/  
Selleriecreme/  
€ 28,00

DESSERT

**Hausgemachtes Sorbet  
der Saison**

Sauerrahm-KokosEspuma/  
€ 5,80

**Lauwarme**

**Callebaut Schokoladen Tarte**

Banane & Mango /  
hausgemachtes Maracuja-Pfeffer Eis/  
€ 8,40

**Creme Brûlée von der Arabica Bohne**

Orangen aus dem Gewürzsud/  
hausgemachtes Mandeleis/  
€ 8,00

**Frischgeschupfte Palatschinken**

Hausgemachte Marillenmarmelade/  
€ 4,20

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