

## VORSPEISEN

### **Gebeiztes Filet von der Rosenauer Lachsforelle (Fam. Reiter)**

Marchfelder Spargel/  
Bärlauchmousse/  
Holler-Gurken Vinaigrette/  
€ 12,50

### **Rahmbeuschel vom Nationalpark Milchkalb**

Liebstöckl-Serviettenknödel  
€ 11,00

### **Knusprige Schmorfleischknödel vom Stodertaler Bio-Lamm**

(Fam. Grabner)  
Rahmgurken/„Bauernkaviar“/  
€ 10,50

### **Beef Tartar vom Rossleithner Rind**

Blunz'n – Ingwer Crumbles/  
Bärlauch-Misocreme/  
Brunnenkresse/  
€ 12,90

## VORSPEISEN & SUPPEN

### Suppe vom Rossleithner Jungstier

Grießnockerl oder Kaspressknödel/  
Wurzelgemüse/

€ 4,20

### Schaumsuppe vom Marchfelder Spargel

Räucherforelle & Zitronen-Ricotta/  
Tomatenconfit/

€ 6,00

### Erdäpfel-Blattsalat

Radieschen/Brotkrustl'n/  
steirisches Kürbiskernöl/

Als Beilage € 4,80

Vorspeise € 7,80

### **Cremiges Risotto von der Bio-Kresse**

Glaciertes Frühlingsgemüse &  
Knuspriger Marchfelder Spargel/  
Paprika-Limetten Gremolata/  
€ 13,40

### **Handgemachte Tagliolini**

#### **In Trüffelvelouté**

Glacierte Pilze/Parmesan/  
junger Spinat/  
€ 12,90

### **Marchfelder Spargel & junges Gemüse**

gebackenes Freiland Ei/  
Erbsencreme/Bärlauch-Kartoffel/  
Zitrus-Hollandaise Espuma/  
€ 13,80

**K**ERBL'S *Küche*

**Filet von der**

**Rosenauer Lachsforelle (Fam. Reiter)**

Bärlauch-Spinat/Sherryschaum/  
geschmorte Zwiebel & Curry-Gnocchi/  
€ 19,60

**Gebratenes Filet vom**

**Teichquellen Bachsaibling (Fam. Polz)**

Basilikum-Frischkäse Ravioli/  
Vulcano Schinken & Spargelgemüse/  
Erbsencreme/  
€ 21,80

## HAUPTSPEISEN

### **Rosa gegrillte Keule vom Stodertaler Bio - Lamm (Fam. Grabner)**

Artischocken-Tomatengemüse/  
Knödel vom Bio-Polenta/  
€ 21,90

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

Petersilienkartoffel/Preiselbeeren/  
€ 17,20

### **Gebratene Brust vom Bauernhendl**

Parmesan-Risotto/Safranschaum/  
Glaciertes Frühlingsgemüse/  
€ 16,80

### **Rump Steak vom Spitaler Bio Rind**

Gefüllte „Bratkartoffel“/  
Kohlrabi-Lauchgemüse & Liebstöckl/  
€ 29,50

DESSERT

**Hausgemachtes TagesSorbet**

Sauerrahm Espuma/Crumbles

€ 5,80

**Lauwarmer**

**Zartbitter-Schokoladenkuchen**

Geschmorter Rhabarber/

Hausgemachtes Tonkabohnen Eis

€ 8,20

**Cremige Mascarpone**

Erdbeeren & Passionsfrucht/

geeiste weiße Callebaut-Schokolade

€ 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	4,90 EUR
alk. freier Hausaperitif	4,00 EUR
Campari Orange	5,30EUR
AperolSpritz	4,90 EUR
Sloebery Blue Gin-Tonic	5,50 EUR
Prosecco Spumante Vidor, Treviso DOCG Brut	4,40 EUR
Rosé Frizzante Weingut Wunderer/ Weinviertel	4,00 EUR
Sherry Manzanilla Papirusa	6,00 EUR