

VORSPEISEN

Gebeiztes & geräuchertes aus heimischen Quellen

Süßkartoffel-Currycreme/
Muskatkürbis süß-sauer/
Apfel-Cornetto/Krenschnee/
€ 12,60

Gebackene Leber vom Nationalpark Milchkalb

Erdäpfel-Blattsalat/Kernöl
€ 11,00

Beef Tartar vom Rossleithner Rind

Safran-Mayonnaise/
Schalotten-Brotsalat/
Rote Rübenblätter/
€ 12,90

SUPPEN

Suppe vom Rossleithner Jungstier

Grießnockerl oder Kaspressknödel/
Wurzelgemüse/

€ 4,50

KukuruzSchaumsuppe

Weißer Speckcreme/
gegrillter Pulpo/Limetten Öl/

€ 6,50

Erdäpfel-Blattsalat

Radieschen/Brotkrustl'n/
steirisches Kürbiskernöl/

Als Beilage € 4,90

Vorspeise € 7,90

Kürbis-Cannelloni

Geschmorte Salatherzen/Granatapfel/
Knuspriger Schlierbacher
Bio-Schaffrischkäse & Birnen/
€ 14,20

Handgemachte Tagliolini In Trüffelvelouté

Glacierte Pilze/Parmesan/
Rucola/
€ 13,50

Ofen-Herbstgemüse „Tandoori Art“

Curry-Linsen & Kichererbsen/
Gewürz-Joghurt/
€ 14,00

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

Geschmorter Lauch/
Rote Rübengnocchi/
Röstzwiebelschaum/
€ 19,90

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

Ofen-Muskatkürbis/
Pecorino Ravioli/Ingwerschaum/
€ 21,80

HAUPTSPEISEN

Rücken & Bauch vom Ferkel

Zwetschken-Chili Kraut/
Erdäpfel-Grammel Schupfnudeln/
Kümmelsaft 1l/

€ 19,00

Wiener Schnitzel vom Pyhrn Priel Milchkalb

Petersilienkartoffel/Preiselbeeren/

€ 17,80

Filet & geschmorte Schulter vom Oberwenger Rind

Zwiebel-Polenta Törtchen/
Bohnencassoulet/

€ 29,80

Geschmorte Schulter vom Nationalpark Reh

Knollensellerie/Orangenpofesen/
Zwetschken-Cassiscreme/
Glacierte Pilze/

€ 19,50

DESSERT

hausgemachtes TagesSorbet

Sauerrahm Espuma/Crumbles/

€ 5,80

Creme Brûlée von der BourbonVanille

Zwetschkenröster/

Geeister Baillys/

€ 8,00

Cremiges Nougatmousse

Fruchtige Mangos/

Knusprig-karamellierte Mandel/

€ 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 | 4,30 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 | 4,20 EUR |
| Sherry Manzanilla Papirusa | 6,00 EUR |