

UNSER KÜCHENCHEF MATTHIAS SCHMID EMPFIEHLT  
FOLGENDES ADVENTMENÜ

Gebeizte Lachsforelle auf Sesam-Algensalat mit Grapefruit & Limette  
Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit gebackenem Salbei-Frischkäse-Tascherl  
Geschmorte Lammstelze mit Topinambur & Birne  
zerlei von der Mango auf Kokos-Tapioka

Adventmenü pro Person 39,50

ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR

„Markus Sittikus“ Premium Frizzante mit Mandarine	0,1 l	4,90
„Adventzauber“ Premium Frizzante mit Blutorange	0,1 l	4,90
Stiegl-Pils	0,3 l	3,80

Abendgedeck 3,70  
alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzl. MwSt

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.



## VORSPEISEN & SUPPEN

Beef Tartare mit Kräuterkartoffeln, gebackenen Kapern & Butterbrioche	13,50
Feigen-Büffelmozzarella-Salat mit Granatapfelvinaigrette	10,50
Gebeizte Lachsforelle auf Sesam-Algensalat mit Grapefruit & Limette	13,50
Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit gebackenem Salbei-Frischkäse-Tascherl	4,50
Sellerie-Maronischaumsuppe mit roh mariniertem Hirschrücken	6,50

## HAUPTSPEISEN

Hirschragout mit Rotkraut & Serviettenknödel	12,50
Rosa gebratenes Rinderfilet mit confierter Rosmarinkartoffel & Wintergemüse	22,50
Geschmorte Lammstelze mit Topinambur & Birne	21,50
Bauernente mit Rotkraut & Erdäpfelgrießknödel	19,00



## FISCH & VEGETARISCH

Wolfsbarsch auf roten Rüben & Erdäpfelkren

18,50

Zander auf weißem Bohnenpüree & gebackener Blunze

16,50

Hausgemachte Kürbisravioli mit Winterspinat & Walnüssen

14,50

## DER SÜßE ABSCHLUSS

zerlei von der Mango auf Kokos-Tapioka

10,00

Tarte von der Valrhona Schokolade mit Birnensorbet

9,00

Topfensoufflé mit Blutorangensorbet

11,00

## OFFENE WEINE

Grüner Veltliner	Weingut Bauer	Wagram	2014	0,1 l	4,10
Riesling Classic	Weinhof Waldschütz	Kamptal	2014	0,1 l	5,30
Gelber Muskateller	Weingut Neumeister	Südsteiermark	2015	0,1 l	5,80
Chardonnay classic	Weingut Wieninger	Wien	2014	0,1 l	4,90
Sauvignon Blanc	Weingut Neumeister	Südsteiermark	2014	0,1 l	6,50
Blauer Zweigelt Rosé	Weinhof Waldschütz	Kamptal	2015	0,1 l	4,40
Zweigelt	Weinhof Waldschütz	Kamptal	2014	0,1 l	4,10
Merlot	Weingut Reeh	Neusiedlersee	2014	0,1 l	4,50
Blaufränkisch Hochäcker	Weingut Kerschbaum	Mittelburgenland	2014	0,1 l	5,50
Pinot Noir	Weingut Feiler-Artinger	Neusiedlersee Hügelland	2014	0,1 l	6,50

## EDELBRÄNDE

<u>Brennerei Guglhof</u>	Williams	2 cl	7,50
	Marille	2 cl	7,50
	Apfel – Birne	2 cl	7,50
	Zirbe	2 cl	7,50
<u>Siegfried Herzog Destillate</u>	Mirabelle	2 cl	7,50
	Blutorange	2 cl	7,50
	Nusserl	2 cl	7,50