

UNSER KÜCHENCHEF MATTHIAS SCHMID EMPFIEHLT
FOLGENDES ADVENTMENÜ

Gebeizte Lachsforelle auf Orangenfenchel mit Limettencreme & Vogersalat ^{ADEFGHLMO}

Kürbisschaumsuppe mit asiatischem Gemüsetartare ^{AEFGHLO}

Bauernente mit Rotkraut & Erdäpfelgrießknödel ^{ACGHLO}

Topfensoufflée mit Blutorangensorbet ^{ACGO}

Adventmenü pro Person 39,50

ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR

„Markus Sittikus“ Prosecco mit Mandarine	0,1 l	4,90
„Hellbrunn“ Prosecco mit Zwetschke	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



VORSPEISEN & SUPPEN

Beef Tartare mit Kräuterkartoffeln, gebackenen Kapern & Butterbrioche	^{ACFGHLMO}	13,50
Karamelisierter Ziegenkäse auf Apfel-Feigen-Vinaigrette & Kräutersalat	^{AFGHLMO}	10,50
Gebeizte Lachsforelle auf Orangenfenchel mit Limettencreme & Vogerlsalat	^{ADEFGHLMO}	13,50
Kürbisschaumsuppe mit asiatischem Gemüsetartare	^{AIEFGHLO}	4,50
Sellerie-Maronischaumsuppe mit gebackener Entenpraline	^{ACFGHLO}	6,50

HAUPTSPEISEN

Wildragout mit Rotkraut & Serviettenknödel	^{ACFGLO}	12,50
Rosa gebratene Roulade vom Rind auf Senfpüree & Schmorgemüse	^{GHLMO}	19,50
Geschmorte Lammstelze mit Topinambur & Birne	^{AGLMO}	21,00
Bauernente mit Rotkraut & Erdäpfelgrießknödel	^{ACGHLO}	19,00

FISCH & VEGATARISCH

Gebratener Zander auf roten Rüben & Erdäpfelkren ^{AEFGLO}	18,50
Ravioli vom Seesaibling auf Karottencreme & gebratenem Pak-Choi ^{ACDGHLM}	16,50
Mit Cous-Cous gefüllter Spitzpaprika auf Erdäpfel-Lauch-Ragout ^{ACEFGL}	14,50

DER SÜßE ABSCHLUSS

Erdnuss-Nougat-Törtchen mit Salzkaramel & Passionsfruchtsorbet ^{ACEFGHO}	10,00
Schokolade Mille Feuille mit Sauerkirschen ^{ACEGHO}	9,00
Topfensoufflée mit Blutorangensorbet ^{ACGO}	11,00

OFFENE WEINE

Grüner Veltliner	Weingut Bauer	Donauland ^o	2014	0,1 l	4,10
Riesling Urgestein	Weingut Hiedler	Kamptal ^o	2014	0,1 l	5,30
Gelber Muskateller	Weingut Neumeister	Südsteiermark ^o	2015	0,1 l	5,80
Chardonnay classic	Weingut Wieninger	Wien ^o	2014	0,1 l	4,90
Sauvignon Blanc	Weingut Neumeister	Südsteiermark ^o	2014	0,1 l	6,50
Rosé	Weingut Waldschütz	Wagram ^o	2015	0,1 l	4,40
Zweigelt	Weingut Münzenrieder	Neusiedlersee ^o	2014	0,1 l	4,10
Merlot	Weingut Reeh	Neusiedlersee ^o	2014	0,1 l	4,50
Blaufränkisch Hochäcker	Weingut Kerschbaum	Mittelburgenland ^o	2014	0,1 l	5,50
St. Laurent	Weingut Glatzer	Niederösterreich ^o	2014	0,1 l	5,60
Pinot Noir	Weingut Feiler-Artinger	Neusiedlersee Hügelland ^o	2014	0,1 l	6,50
Rote Kúvee	Weingut Groszer	Südburgenland ^o	2012	0,1 l	6,50

EDELBRÄNDE

<u>Brennerei Guglhof</u>	Williams	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