

Tagesempfehlung:

1/8 lt	Riesling « Wunderwerk » 2014	WG Dreissigacker/Rheinhessen	○	6,20
1/8 lt	Gelber Muskateller « Perz » 2015	WG Gross/Südsteiermark	○	7,50
1/8 lt	Riff Rosso IGT 2014 (Merlot Cabernet)	WG Lageder/Margreid	○	4,20
1/8 lt	Blaufränkisch «Hochberg»2015	WG Hundsdorfer/Neckenmarkt	○	5,20
	Alkfr. Alternative: Bionade Orange Ingwer oder Holunder, fermentiert	0,33 lt		3,30
	Mandarinen-Orangen-Limonade mit Ingwer, fermentiert (Fentimans)	275 ml		3,80

feurige Thaisuppe, Huhn, Shii Take Pilze	E,F,O	7,20
Rinderbouillon, Frittaten	A,C,G,F,O	4,80
Kartoffelcremesuppe, Perigord-Trüffel	G,F,O	9,50

Vorspeisen:

kalt geräucherte Lachsforelle, Pumpernickel, Oberskren	A,D,G	12,00
3erlei mariniertes Hering (Dijon, Curry, Tomate)	D,E,F,G	12,00
kurz gegrillter Pfefferlachs, eingelegter Ingwer, Soja	D,E,F,O	14,00
kurz gegrillte Jakobsmuscheln, marinierte Zuckerschoten	A,G,O,R	14,00
6 Stück Wiener Weinbergschnecken, Kräuter-Knoblauch-Butter	G,R	12,00
kl. gebackenes Kalbsbries, Kartoffelsalat, Preiselbeeren	A,C,F,G,M,O	12,00
gebratene Foie Gras, Hollergelee	○	20,00
Heidelbeerrisotto, Ziegenfrischkäse, Vulcanoschinken	○	12,00

Hauptgerichte:

gebratenes Seesaiblingsfilet, Masalalinsen, Weißweinschaum	D,E,F,O	23,00
rosa Tafelspitz, mitgezogenes Gemüse, Petersilienkartoffeln	C,F,G,O	23,00
pikantes Stroganoff von Rinderfilet und Pilzen, Spätzle	A,C,F,G,O	23,00
Saftgulasch vom OÖ Jungrind, Reis	F,G,M,O	19,00
geschmorter Lammschlögel, Kartoffelpüree, Möhren	F,G,O	19,00
Wiener Backhendl (ausgelöst, Fam.Wech), Kartoffelsalat	A,C,F,G,M,O	13,50

zum Nachtisch:

Zwetschkenschlutzkrapfen, Butterbrösel, Zimteis	A,C,G,O	8,50
Mousse von der Valrhona-Schokolade, Himbeere	A,G,N,H	8,50
Crème brûlée, Sauerkirschen	C,G,O	7,00
kleiner Bergkäse 6 Monate gereift, Burger Alm, Rettenschöß	G	8,50

Beilagenbrot enthält A Pommes frites werden in reinem Erdnußöl frittiert E