

Tagesempfehlung:

0,1 lt	Champagne Brut Excellence Maison Gosset/Ay	○	9,00
1/8 lt	Rotgipfler 2017 WG Reinisch/Tattendorf/Thermenregion	○	4,40
1/8 lt	Rosé Steinfeder 2016 WG Andreas Eder/Mautern/Wachau	○	3,90
1/8 lt	« Novem » Cuvée 2012 WG Wendelin/Gols/ Neusiedlersee		7,00
	Alkfr. Alternative: Bionade Orange Ingwer oder Holunder fermentiert	0,33 lt	3,30
1/4 lt	Apfel-Holunderblüten Direktsaft		3,20

scharfe Thaisuppe, Huhn, Shii Take, Kokosmilch, Koriander	F,G,O	7,80
Rinderbouillon, Frittaten	A,C,F,G,O	4,80

Vorspeisen:

Scheiben vom Lachsfilet, japanische Marinade, Koriander	D,E,F,H,O	12,00
kurz gegrillte Jakobsmuscheln, Quinoa	G,O,R	14,00
Erler Ziegenfrischkäse, Tomaten, Basilikumpesto	G,O	9,00
Salat von Spargel, Erdbeeren und kalt geräucherter Lachsforelle	D,O	12,00
6 Stück Wiener Weinbergschnecken, Knoblauch-Kräuterbutter	G,R	12,00
gebratene Foie Gras, Hollergelee		20,00

Hauptgerichte:

gebratenes Filet vom Seesaibling, Spargel, Hollandaise	C,D,F,G,O	30,00
Filet vom Huchen, Masalalinsen, Weißweinschaum	D,E,F,O	36,00
pikante Pasta mit Fisch, Kräuter, Tomaten, Rahm	A,C,F,G,O	19,00
rosa Tafelspitz, mitgezogenes Gemüse, Petersilienkartoffeln	C,F,G,O	23,00
pikantes Stroganoff von Kalbsfilet und Pilzen, Spätzle	A,C,F,G,O	24,00
Wiener Backhendl (ausgelöst, Fam.Wech),Kartoffelsalat	A,C,F,G,M,O	13,50
Schlutzkrapfen in Salbeibutter, Spargelstreifen, Parmesan	A,C,G,O	14,50
Schrobenhausner Stangenspargel, Hollandaise, Kartoffeln	C,F,G,O	18,00

Kinder: Kalbsrahmgeschnetztes, Reis	D,F,G	9,00
--	-------	------

zum Nachtisch:

Crème brûlée, Erdbeeren	C,G,O	7,00
Panna Cotta von Rhabarber, Erdbeeren	G,O	5,50
marinierte Erdbeeren mit Spargeleis	G,O	8,00

Beilagenbrot enthält A Pommes frites werden in reinem Erdnußöl frittiert E