

Tagesempfehlung:

0,1 lt	Blanc de Blancs WG Mad/Oggau/Neusiedlersee	○	5,80
0,1 lt	Champagne Gosset Brut Excellence	○	9,80
1/8 lt	Riesling 2017 WG Klumpp/Bruchsal/Baden	○	4,60
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	Zweigelt «Goldberg» 2015 WG Wendelin/Gols/Neusiedlersee	○	5,90
Alkfr. Alternative:	Bionade Holunder fermentiert		0,33 lt 3,30
1/4 lt	Apfel-Holunderblüten Direktsaft		3,20

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

Vorspeisen:

Scheiben vom Lachsfilet, japanische Marinade, Koriander	D,E,F,H,O	12,00
Mariniertes vom Hering	C,D,O	14,00
kurz gegrillte Jakobsmuscheln, Marillen-Ruccola-Salat	O,R	14,00
gegrillte Steinpilze, Olivenöl, Parmesan	G	16,00
Erler Ziegenfrischkäse, Zirbensalz, Tomaten, Pesto	G,O	9,00
konfierter Schweinebauch, Masalalinsen, Malzbiersauce	A,C,F,G,O	11,00
saures Rindfleisch, roter Zwiebel	○	14,00
kleines, gebackenes Kalbsbries, Kartoffelsalat, Preiselbeeren	A,C,F,G,M,O	13,00

Hauptgerichte:

gebratenes Seesaiblingsfilet, mediterranes Gemüse	D,E,F,G,O	26,00
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
gegrilltes Kalbsfilet, Steinpilze, Spinatschlutzkrapfen	A,C,F,G,O	32,00
Wiener Backhendl (Fam.Wech), Kartoffelsalat	A,C,F,G,M,O	13,50

zum Nachtisch:

Mousse von weißer oder dunkler Valrhona-Schokolade	G,O	8,50
Panna Cotta von Rhabarber, Erdbeerpüree	G,O	7,50

Beilagenbrot enthält A Pommes frites werden in reinem Erdnußöl frittiert E