

INNOVATIVES

Vorspeisen:

Knuspriger Tintenfisch

Knuspriger Tintenfisch mit Avocado, bunten Paradeisern & Limette

€ 16,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓜ/ⓞ/Ⓡ

oder

Gegrillte Wassermelone

Gegrillte Wassermelone mit geräucherter Waldviertler-Schafkäsecreme,

Pinienkernen & Oliven

€ 16,90

Ⓒ/Ⓜ/ⓞ/ⓗ

oder

Cremige Burrata

Cremige Burrata mit frischen Feigen, Carnica Waldhonig & Serrano-Schinken

€ 16,90

Ⓒ/Ⓜ/ⓞ

Suppen:

Zucchinicremesuppe

Zucchinicremesuppe mit gebackener Sonnenblumenkern-Praline

€ 6,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/ⓞ

oder

Kalte Erdäpfel-Lauchsuppe

Kalte Erdäpfel-Lauchsuppe mit Buttercrôutons

€ 6,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓛ/ⓞ

INNOVATIVES

Hauptspeisen:

Schwarzfederhuhn (Poulet Noir Fermier)

Mit Marillen gefüllte Brust vom Schwarzfederhuhn mit Eierschwammerlrisotto,
Brokkoli & Thymianschaum

€ 25,90

Ⓐ/ⓐ/Ⓛ/ⓖ

oder

Rumpsteak

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Grillgemüse, Folienerdäpfel,
Gewürzjoghurt & Café de Paris-Butter

€ 25,90

ⓒ/ⓐ/ⓖ/Ⓜ

oder

Lachsforellenfilet

Lachsforellenfilet mit Paprika-Erdäpfel-Roulade, Blattspinat & Zitronensauce

€ 25,90

Ⓐ/ⓒ/ⓖ/ⓐ/Ⓛ/ⓓ

Dessert:

Marillenparfait

Wachauer Marillenparfait mit Rosmarin-Joghurt & Topfencrumble

€ 11,90

Ⓐ/ⓒ/ⓖ/ⓐ

oder

Creemeschnitte

Ingwer-Vanille Creemeschnitte mit frischen Früchten

€ 11,90

Ⓐ/ⓒ/ⓖ/ⓐ

3 Gang Menü € 50,00

4 Gang Menü € 57,00