

INNOVATIVES

Vorspeisen:

Kürbisterrine

Cremige Kürbisterrine mit gebackenen Flusskrebsschwänzen,
Kürbiskernöl & Gewürzrahm

€ 16,90

Ⓐ/Ⓑ/Ⓒ/Ⓓ/Ⓔ/Ⓕ/Ⓜ

oder

Wildschweinschinken

In Buchenholz geräucherter Wildschweinschinken
mit zweierlei von der Schwarzwurzel, Jungzwiebel & Schilchergeleé

€ 16,90

Ⓐ/Ⓔ/Ⓜ/Ⓝ/Ⓛ

oder

Gegrillter Spitzpaprika

Carpaccio vom gegrillten Spitzpaprika
mit gebackenem Waldviertler Schafkäse, Nüssen & Zitronenöl

€ 16,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓔ/Ⓕ/Ⓜ

Suppen:

Kürbis-Currysuppe

Kürbis-Currysuppe vom „Hokkaidokürbis“ mit Kürbiskernplunder

€ 6,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓝ

oder

Pastinakencremesuppe

Pastinakencremesuppe mit gebackenen Dattelpralinen

€ 6,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓝ

INNOVATIVES

Hauptspeisen:

Entenbrust

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
mit cremigen Wirsing, Mohnserviettenknödel & Zwergorangen

€ 25,90

Ⓐ/Ⓒ/⓪/Ⓛ/Ⓔ

oder

Kalbstafelspitz

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Ofenkürbis, Oliven,
Zitrone & knusprigen Kürbiskernbällchen

€ 25,90

Ⓐ/Ⓒ/⓪/Ⓛ/Ⓔ/Ⓜ

oder

Welsfilet

Wels in der Haselnusskruste
mit buntem Rübengemüse, Selleriepüree & Grätenjus

€ 25,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/⓪/Ⓛ/Ⓓ/ⓗ

Dessert:

Kürbiskernparfait

süßem Ragout vom „Butternusskürbis“ & Kürbiskerncrumble

€ 11,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

oder

Topfenschnitte

Karamellierte Topfenschnitte mit Zwetschken & Vanilleeis

€ 11,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

3 Gang Menü € 50,00

4 Gang Menü € 57,00