

## INNOVATIVES

### Vorspeisen:

#### Roastbeef vom Almoachsen

Roastbeef vom Almoachsen mit buntem Spargelsalat, Paprika & würzigem

Asmonte

€ 13,50

Ⓐ/Ⓜ/ⓒ/Ⓔ

oder

#### Französischer Ziegenfrischkäse

Französischer Ziegenfrischkäse im Pumpnickelmantel

mit marinierten Trauben & Rucola

€ 13,50

Ⓐ/ⓒ/Ⓔ/Ⓜ

oder

#### Wildschweinschinken

Wildschweinschinken aus heimischer Jagd mit Birnen-Selleriesalat,

Butterbrioche & Nüssen

€ 13,50

Ⓐ/Ⓔ/Ⓜ/ⓒ/Ⓛ

### Suppen:

#### Spargelcremesuppe

Cremsuppe vom Marchfelder Spargel mit gebackenen Blütenplundern

€ 6,50

Ⓐ/Ⓞ/ⓒ/Ⓔ

oder

#### Kohlrabi-cremesuppe

Cremsuppe vom Wiener Kohlrabi mit Speck Crôutons

€ 6,50

Ⓐ/Ⓔ/ⓒ/Ⓛ/Ⓞ

## INNOVATIVES

### Hauptspeisen:

#### Barbarie Entenbrust

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Marchfelder-Spargelragout,  
Erdäpfelgnocchi & jungen Paradeisern

€ 24,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓛ/Ⓞ

oder

#### Flusswels

Gebratenes Flusswelsfilet mit cremigen Nudelteigkugeln, wildem Brokkoli  
und weißer Buttersauce

€ 24,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓞ/Ⓛ/ⓓ

oder

#### Kotelett vom „Iberico-Schwein“

Kotelett vom Iberico-Schwein mit cremiger Polenta,  
Artischocken-Jungzwiebel-Gemüse & würziger Chorizo

€ 24,50

Ⓐ/Ⓔ/Ⓛ/Ⓞ

### Dessert:

#### Mohnparfait

Waldviertler Mohnparfait mit Himbeeren & Zimtcrumble

€ 9,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

oder

#### Rahmschmarren

Rahmschmarren mit süßem Rhabarber-Erdbeerröster & Erdbeersorbet

€ 9,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

3 Gang Menü € 45,00

4 Gang Menü € 51,00