

## INNOVATIVES

### Vorspeisen:

#### Spitzpaprika

Carpaccio von der geschmorten Spitzpaprika mit gebackenen Waldviertler Schafkäse, gerösteten Nüssen, Kräutern & Zitronenöl

€ 14,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓜ

oder

#### Tafelspitzsuzl

Tafelspitzsuzl mit buntem Käferbohnsalat, Jungzwiebel & Kernöl

€ 14,50

Ⓐ/Ⓛ/Ⓜ

oder

#### Lachspraline

Geräucherte Lachspraline mit kernweichem Hühnerei & Keta Kaviar

€ 14,50

Ⓐ/Ⓓ/Ⓔ/Ⓜ/Ⓒ/ⓞ

### Suppen:

#### Pastinakencremesuppe

Pastinakencremesuppe mit gegrillter Prosciutto-Birne

€ 6,50

Ⓐ/ⓞ/Ⓔ

oder

#### Knoblauchcremesuppe

Knoblauchcremesuppe mit Pilztatare & Crôutons

€ 6,50

Ⓐ/Ⓔ/Ⓒ/Ⓛ/ⓞ

## INNOVATIVES

### Hauptspeisen:

#### Barbarie Entenbrust

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

€ 24,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/⓪/Ⓛ

oder

#### Edelwaller

Filet vom „Edelwaller“ in der Haselnusskruste mit Selleriepüree,  
bunten Rübengemüse & Grätenjus

€ 24,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/⓪/Ⓛ/Ⓓ/Ⓜ

oder

#### Rinderbackerl

Geschmortes „Rinderbackerl“ vom Almoachsen mit dreierlei Topinambur,  
Kaiserschoten & gebeiztem Eidotter

€ 24,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/⓪/Ⓛ/Ⓜ

### Dessert:

#### Geeiste Zartbitterschokolade

Geeiste Zartbitterschokolade im Baumkuchenmantel mit Maracujasauce

€ 9,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

oder

#### Karamellisierte Topfenschnitte

Karamellisierte Topfenschnitte mit Weichseln & Vanilleeis

€ 9,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

3 Gang Menü € 46,00

4 Gang Menü € 52,00