

## INNOVATIVES

### Vorspeisen:

#### Wassermelone (vegetarisch)

Gegrillte Wassermelone mit geräucherter Waldviertler – Schafkäsecremé,  
Pinienkerne & Oliven

€ 12,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/⓪

oder

#### Milchkalb

Rosa gebratenes Milchkalb mit Thunfischschaum, marinierten Paradeisern &  
knusprigen Sardellen

€ 12,50

Ⓐ/Ⓓ/Ⓔ/Ⓜ/Ⓒ/⓪/Ⓛ

oder

#### Oktopus

Lauwarm mariniertes Oktopus – Gröstl mit Paprika, Zwiebel & Kräutersalaten

€ 12,50

Ⓐ/Ⓜ/Ⓡ

### Suppen:

#### Zucchini cremésuppe

Zucchini cremésuppe mit gebackener Sonnenblumenkern - Praline

€ 5,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/⓪

oder

#### Kalte Erdäpfel - Lauchsuppe

Kalte Erdäpfel – Lauchsuppe mit Buttercrôutons

€ 5,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓛ/⓪

## INNOVATIVES

### Hauptspeisen:

#### Lammhüfte

Rosa gebratene Lammhüfte mit Ratatouille – Gemüse, Kräuterpolenta & Gewürzjoghurt

€ 22,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓛ/Ⓞ

oder

#### Schwarzfederhuhn (Poulet Noir Fermier)

Gefüllte Brust vom Französischen Schwarzfederhuhn mit Eierschwammerlrisotto, grünem Spargel & Speck

€ 22,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓞ

oder

#### Flanksteak

Flanksteak vom Bergweiderind mit Süßkartoffeln, wilden Brokkoli & geschmorten Schalotten

€ 22,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓛ/Ⓜ

### Dessert:

#### Limettenparfait

Limettenparfait mit Erdbeerröster & Schokolade

€ 8,50

Ⓒ/Ⓔ

oder

#### Mohnravioli

Waldviertler Graumohnravioli mit süßen Marillen & Bourbon Vanilleeis

€ 8,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

3 Gang Menü € 39,00 mit Weinbegleitung + € 15,00

4 Gang Menü € 45,00 mit Weinbegleitung + € 20,00