



's Abendmenü

Matjestatar
„HausfrauenStyle“ 11,00€

Rosa gebratener Lammrücken mit
Blumenkohltaboulé, Sauerklee & Currymolke 24,00€

Sauerampferreis mit dunkler
Schokolade, Mousse und Himbeeren 8,00€

ODER

kleine Rohmilchkäsevariation von
Affineur Volker Waltmann 12,00€

Menüpreis 40 €

Weinempfehlung

2020 Grüner Veltliner~ Schloss Gobelsburg, Kamptal

0,11 3,50 € 0,21 7,00 € 0,75 l 23,00 €

2020 Aix Rosé, Provence, Frankreich, Magnumflasche

0,11 3,50 € 0,21 7,00 €

APERITIVEMPFEHLUNG

PRISECCO, CUVÉE WEISSDUFTIG -ALKOHOLFREI- WIESEN Obst/KRÄUTER	0,1 L € 5,50
-SHRUB- WACHOLDER & FRIENDS ALKOHOLFREIER GIN TONIC	0,2 L € 4,50
GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLITIER	0,1 L € 6,50

VORSPEISEN

WACHTELBRUST MIT PFIFFERLINGSSALAT UND KÜRBISKERNMAYO	€ 12,00
ENTENLEBER PARFAIT MIT FRÄNKISCHER HERZKIRSCHEN & SPITZKRAUT	€ 11,00

HAUPTSPEISEN

REHRÜCKEN AUF SELLERIECREME, PFIFFERLINGEN & PFEFFERKIRSCHEN	€ 25,00
KALB FILET UND KOPF MIT KRÄUTERGNOCCHI, BOHNEN & SOMMERTRÜFFEL	€ 25,00
STEINBUTT FILET MIT SCHMORZWIEBEL-RISOTTO & TOMATEN - SPINATGEMÜSE	€ 23,00
GNOCCHI GEFÜLLT MIT STEINPILZE, GEBRATENE STEINPILZE & SOMMERKRÄUTER	€ 19,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN	€ 12,00
DUO VON DER CREME BRULEE LIMETTE / SCHOKO MIT BEEREN	€ 8,00