



Speisekarte

EINSTIMMUNG

„Glühsecco“

Haugemacht vom Beringer

Zimt | Honig | Orangen | Prosecco
€ 5,80

„Super Cattivo“

Bitter Aperitif aus Österreich

Bergamotte | bester Wein | Vanille |
Tonic |
€ 5,80

ZU BEGINN

Ganslbrust aus der Hausselch

Cumberland | Vogerlsalat |
hausgemachter Brioche
€ 12,50

Hausgebeiztes Lachstartare

Dille | Avocado | Süsserdäpfel |
Zwieback
€ 11,80

SUPPENKASPAR

Stosuppe wie bei Oma

Kümmelschaum | Erdäpfelkas
€ 5,20

Kräftige Rindsuppe

Fritatten | Leberknödel
€ 4,00 € 4,40

DIE HAUPTMAHLZEIT

Ofenfrischer Schweinsbraten

warmer Krautsalat und Knödel
€ 15,20

Geschnetzeltes vom Hirsch

Serviettenknödel | Preiselbeerbirne |
Kohlsprossen | Blaukraut
€ 19,80

Spiess vom Schweinslungenbraten

Kräuterseitlinge-Champignonsauce
Krustenl
€ 19,20

Winterfrüchtebrot

Pastinaken-Traubenpüree | Mini
Erdäpfel
€ 21,80



Speisekarte

Wiener Schnitzel vom Schwein
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren
€ 14,20

Cordon Bleu Sonnenpute
Beinschinken | Butterkäse | Pommes |
Preiselbeeren
€ 16,60

Bierbrauerschnitzel Pute
überbacken | Schinken | Käse |
Champignon | Erdäpfelkrusterl |
Gemüse
€ 16,80

OHNE FLEISCH

Mini Gnocchi
Schmelzzwiebel | Wirsing | Bergkäse |
Walnüsse
€ 15,80

**Handgedrehte gebrandelte Spinat-
Nudeltaschen**
Braune Butter | Pinienkerne
| Chili | Ruccola
€ 17,20

FRISCHE FISCHE

Gebratener Saibling
Fregola sarda | Ratatouille |
€ 23,20

Gebackener Waldviertler Karpfen
Gemüsetartare | Erdäpfel-Vogerlsalat
€ 23,40

DIESE WAAGE LÜGT ...DESSERT

Sterntalercreme
Mascarpone | Birne | Spekulatius |
Schokoladencrumble |
Vanillekipferleis
€ 8,20

„Weihnachten“
Lebkuchenparfait | Luftschokolade |
Espresso-Trüffelkugel | eingelegte
Kumquats
€ 8,80

Brandteigkrapferl
Maronireis | Vanilleobers |
Schokosauce
€ 7,20