…leicht und anregend beginnen…

Gebackene Blunzen-Pralinen
auf Erdäpfel Türmchen
mit Karotten-Essigcreme und Wiesenkräuter
€ 8,50

Gefüllte Spitzpaprika
mit Kürbismousse, Kürbiscarpaccio und Frisee
€ 8,50

Gemischter Salatteller	groß	€ 6,10
	klein	€ 4,10

Wählen Sie dazu Ihr Dressing:
Balsamico-, Joghurt- oder Kürbiskerndressing

ofenfrisches Gebäck	pro Stück	€ 1,20
ofenfrische Semmel	pro Stück	€ 1,00

…aus dem Suppentopf…

Rindssuppe
mit Grießnockerl
Frittaten € 3,80
mit Leberknödel € 4,00

Cremesuppe vom Grünen Veltliner
mit frittiertem Kalbsbriestortellini € 4,50

Kürbiscremesuppe
mit Prosciutto-Grießstangerl € 4,50

Gedeck abends pro Person € 2,70
Inklusivpreise
Diese Gerichte kochen wir gerne für Sie von
11.30 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr

…Fisch hat immer Saison…

Seesaiblingsfilet
auf Kürbisrisotto mit gekochten Tomaten und Walnüssen
dazu Trauben und Zuckerschoten
€ 21,00

Wallerfilet in Schwarzbrotbrösel gebacken
mit cremigem Erdäpfelragout und Herbstgemüse
€ 16,50

…vegetarisch-leicht…

Gebratene Bulgur-Terrine
auf Wachtelbohnen mit gebratenen Avocados
und Zwiebel-Thymian Confit
€ 11,00

Wirsing-Kürbisroulade
mit Blauschimmelkäse und Rieslingsauce
€ 9,50

Gedeck abends pro Person € 2,70
Inklusivpreise
Diese Gerichte kochen wir gerne für Sie von
11.30 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr

…Klassiker aus Österreich…

Gegrilltes Rinderfiletsteak
mit Kräutersaitlingen und Zweigeltsauce
€ 26,50

Osso Bucco vom Hirsch
mit Ofenkürbis, Kräuterschupfnudeln
und Preiselbeersauce
€ 20,50

Kalbsrahmbeuschel
mit Wurzelgemüse
und gebratenen Serviettenknödel
€ 14,50

Perlhuhnbrust in Weinviertler Schinkenspeck
und Salbei gebraten mit Süßkartoffelnockerl
und feinem Zucchinigemüse
€ 16,90

Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Erbsenreis
und Wildpreiselbeer Kompott
€ 17,90

Gekochter Tafelspitz
mit Erdäpfelrösti, Cremespinat
und Apfelkren
€ 16,90

Gedeck abends pro Person € 2,70
Inklusivpreise
Diese Gerichte kochen wir gerne für Sie von
11.30 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr

…zum süßen Abschluss…

Schokoladen Cheesecake
mit Orangen-Bananensalat
und Rosmarin-Honigmandeln € 7,50

Knuspriger Topfenstrudel
mit Kürbiskernnougat auf Vanille-Birnen
und Cashewkern-Eis € 7,50

Maroni-Crème Brûlée
mit eingekochten Zwergorangen
und Schleheneis € 7,50

Käseteller mit Feigensenf **3 Sorten** € 8,20

„Brenn.Punkt“ aus dem Weinviertel

	2 cl
Marillenbrand, Familie Wetter	€ 5,50
Williamsbrand, Familie Wetter	€ 5,50
Marillenbrand, Fam.Hinterberger	€ 3,70
Williamsbrand, Fam. Hinterberger	€ 3,70
Grüner Veltliner Brand, fassgelagert Fam. Fürnkranz	€ 3,90

Beachten Sie auch unser Angebot am Spirituosenwagen…

Gedeck abends pro Person € 2,70
Inklusivpreise
Diese Gerichte kochen wir gerne für Sie von
11.30 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr

darf es etwas „WILDES“ sein?

Wildgeflügelpastete
mit Sanddornconfit, Linsensalat und Frisee
€ 9,50

Geschmorte Rehkeule
mit Apfelrotkraut und Briocheknödel und Cranberries
€ 19,50

Gebratene Wildente
mit cremigen Wachsbrechbohnen und Erdäpfel-Salbeignocchi
€ 22,50

Wildschweingulasch
mit gebratenem Semmel-Türmchen und gefüllter Minipaprika
€ 16,20

Kürbistiramisu
€ 5,90

Gedeck abends pro Person € 2,70
Inklusivpreise
Diese Gerichte kochen wir gerne für Sie von
11.30 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr