

...leicht und anregend beginnen...

Rindscarpaccio

mit gerösteten Kräutersaitlingen, Pinienkernen
Parmesan und Ruccolapesto

€ 12,00

Dazu passt hervorragend ein kräftiger Grüner Veltliner oder auch ein frischer Blauer Portugieser

Hausgeräucherter Leberkäse vom Wels

mit Krenschauwsauce, Vogerlsalat,
Senfkaviar und Laugenpralinen

€ 9,50

Unsere Sommeliere empfiehlt als Begleitung einen Burgunder sowohl in Weiß als auch in Rot

Gemischter Salatteller

groß
klein

€ 6,10

€ 4,10

Wählen Sie dazu Ihr Dressing:

Balsamico-, Joghurt- oder Kürbiskerndressing

...aus dem Suppentopf...

Rindssuppe

mit Grießnockerl oder Frittaten
mit Leberknödel

€ 3,80

€ 4,00

Cremesuppe vom Grünen Veltliner

mit frittiertem Kalbsbriestortellini

€ 4,50

Hier kann man eigentlich nur einen Grünen Veltliner, am Besten Weinviertel DAC dazu trinken

Spargelcremesuppe

mit Prosciuttostrudel

€ 4,50

Hier rundet ein eleganter Weißburgunder den Geschmack perfekt ab

Inklusivpreise

Gedeck abends pro Person € 3,00

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...

Gebratenes Wolfsbarschfilet

auf buntem Gemüsegröstl mit violetten Erdäpfeln,
Spargel und Cashewkernen

€ 21,00

Dazu passt hervorragend ein milder Neuburger

Zanderfilet in Mohnbrösel gebacken

auf Weinviertler Erdäpfelrisotto, dazu buntes Pfannengemüse € 16,90

*Auch wenn natürlich ein kräftiger Grüner Veltliner passend ist, bevorzugt
unser Chef lieber einen Chardonnay zu diesem Gericht*

...vegetarisch-leicht...

Gebackene Rote-Linsenkugeln

gefüllt mit Kräuterfrischkäse
mit bunten Blattsalaten, Avocado und Limettendressing

€ 11,00

*Am Besten schmeckt zu diesem Gericht ein frischer Grüner Veltliner
oder rassisger Sauvignon Blanc*

Blanchierter Solo- und grüner Spargel

mit Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfel

€ 15,90

wahlweise mit Weinviertler Prosciutto

€ 18,90

*Abgesehen vom typischen Spargelwein Sauvignon Blanc passt auch wunderbar
ein Frühroter Veltliner*

Gefüllter Spitzpaprika

auf Sauce Arrabiatta mit Erdäpfelgnocchi

€ 11,00

*Ein fruchtig, leichter Zweigelt lautet hier die Empfehlung aus unserer
Gebietsvinothek*



VEGAN

Inklusivpreise

Gedeck abends pro Person € 3,00

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 Fichtennadel-Kräutersalz, Steinpilzrisotto
und glacierten Zuckerschoten

€ 27,90

Unsere Sommeliere empfiehlt als Begleitung einen kräftigen Zweigelt

Medaillons vom Weinviertler Strohschwein

mit weißem & grünem Spargel, Sauce Hollandaise
und gebackenen Erdäpflecken

€ 19,50

Am Besten schmeckt hierzu ein süffiger, blumiger Sauvignon Blanc

Kalbsrahmbeuschel

mit Wurzelgemüse und gebratenen Serviettenknödel

€ 14,50

Dazu passt hervorragend ein Grüner Veltliner, vorzugsweise Weinviertel DAC

In Weinviertler Schinkenspeck gewickelte Maishendlbrust

in Veltlinerbrand-Sauce mit Babyspinat, rotem Zwiebel
und gebratenen Polentanockerl

€ 17,50

*Unsere Sommeliere empfiehlt als Begleitung einen kräftigen Grünen Veltliner
oder als Rotwein einen milden Blauen Portugieser*

Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Erbsenreis und Wildpreiselbeer Kompott

€ 18,50

Der Klassiker zum Wiener Schnitzel: Grüner Veltliner Weinviertel DAC

Gekochter Tafelspitz

mit Erdäpfelrösti, Cremespinat und Apfelkren

€ 16,90

*Dieser österreichische Küchenklassiker verträgt als Begleitung einen milden
Zweigelt oder kräftigen Weißwein*

Inklusivpreise

Gedeck abends pro Person € 3,00

Diese Gerichte kochen wir gerne für Sie von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr

...Steffi´s süße Kreationen...

Kürbiskern-Frischkäsekuchen

mit Butterkeksen, Kirschragout und Tonkabohneneis

€ 7,50

Knuspriger Ananas-Apfelstrudel

mit 2erlei von weißer und dunkler Schokolade

€ 7,50

Grießflammerie mit Orangenmarmelade

mit gebratenen Bananen und marinierten Erdbeeren

€ 7,50

Käseteller mit Feigensenf

3 Sorten

€ 8,20

Inklusivpreise

Gedeck abends pro Person € 3,00

Diese Gerichte kochen wir gerne für Sie von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr