

# Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

4,70

Lauchcremesuppe mit gebratener Garnele

7,80

Tafelspitzsülze

hausgemacht, an mariniertem Feldsalat

8,20

Kleiner gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen

5,60

Gerauchte Entenbrustscheiben und karamellisiertem  
Ziegenkäsetaler an mariniertem Feldsalat

9,90

# Aus der fleischlosen / veganen Küche

## Vegetarisch

Aus Gemüse gefertigte „Nudeln“ in Weißwein-Fenchel-Sud, auf  
gebratenen Austernpilzen 14,90

## Vegan

Selleriebällchen auf, im Wok gesüßtem Chicoree  
mit Mandarinen und Fenchel 13,90

# Unsere Fischküche

Wolfsbarsch (im Ganzen) 20,90

an saftigen Gemüsewürfel mit Thymiankartoffeln

Zu diesem Fisch empfehlen wir:

Grüner Veltliner - Smaragd

Weingärtner Miesbauer - Wachau

Smaragd ist die kraftvollste Kategorie der Weine aus der Wachau. So zeigt sich der Grüner Veltliner Smaragd zupackend am Gaumen, mit einem fülligen, schmelzigen Körper, wohl strukturiert und mit vielschichtigen Aromen.

0,2 L 7,90      0,75 L 24,90

# Hauptspeisen

Maultaschen-Hochzeit, geschmälzt und paniert auf Kartoffelsalat,  
dazu Blattsalat

12,90

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle  
und Bratkartoffeln mit Speck\*

19,50

Zu unserem Rostbraten empfehlen wir den  
Lemberger Spätlese, trocken vom Weingut Burkhardt,  
kräftig, vollmundig, rund  
0,2l 5,90

Hähnchenbrust gebraten,  
auf Oma's Kartoffel-Gemüse-Rahm

15,90

Schweinefiletmedaillons an Pfeffer-Kirschoße  
mit Herzoginkartoffeln und Gemüse

16,90

Nierchen in pikanter Balsamicojus mit Gurkenstreifen,  
Champignons und Bratkartoffeln mit Speck\*

11,90

Rinderstreifen in Dijon Senf-Soße  
mit hausgemachten Bandnudeln

13,90

Großer, bunter Salat  
umlegt mit gebratener Hähnchenbrust und Obst

13,40

\*Pökelsalz im Speck