**Suppen und Vorspeisen**

**Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle**

 **4,70**

**Kokos-Bananenkremsuppe mit gebratener Garnele**

 **7,90**

 **Tafelspitzsülze**

**hausgemacht, an mariniertem Feldsalat**

 **8,20**

**Kleiner gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen**

 **5,60**

**Jakobsmuscheln gebraten, auf Pak Choi - Chicoree-Salat**

**mit Tomaten-Ingwer-Marmelade gekrönt**

 **10,90**

**

**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**

**Skreifilet** **20,90**

**an Peffersoße mit saftigen warmen Quinoa-Salat**

 **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-Kirschsoße**

**mit Herzoginkartoffeln und Gemüse**

 **16,90**

**Nierchen in pikanter Balsamicojus mit Gurkenstreifen,**

**Champignons und Bratkartoffeln** mit Speck\*

 **11,90**

**Rinderleber „Berlinar-Art“, mit Apfelscheibe, Röstzwiebeln**

**und Bratkartoffeln**

 **13,90**

**Großer, bunter Salat**

**umlegt mit gebratener Hähnchenbrust und Obst**

 **13,40**

\*Pökelsalz im Speck



**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**

**Skreifilet** **20,90**

**an Peffersoße mit saftigen warmen Quinoa-Salat**

 **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-Kirschsoße**

**mit Herzoginkartoffeln und Gemüse**

 **16,90**

**Nierchen in pikanter Balsamicojus mit Gurkenstreifen,**

**Champignons und Bratkartoffeln** mit Speck\*

 **11,90**

**Rinderleber „Berlinar-Art“, mit Apfelscheibe, Röstzwiebeln**

**und Bratkartoffeln**

 **13,90**

**Großer, bunter Salat**

**umlegt mit gebratener Hähnchenbrust und Obst**

 **13,40**

\*Pökelsalz im Speck

