

## Wein- und Aperitif-Empfehlung:

**Weißwein-Empfehlung:** Frankreich Weingut Horgelus Sauvignon 0,1 5,00  
**RoseWein-Empfehlung:** Niederösterreich Domaine Gobelsburg 0,1 5,00

**Cremant de Loire** Domaine La Guillaumerie Rose Glas 8,60

**Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger**

<b>Rot</b>	<b>Wiesenobst Johannisbeere Sauerkirsche</b>	<b>Piccolo 7,50</b>
<b>Weiß</b>	<b>Aecht Bitter Jagdbirne Wermuth</b>	<b>Piccolo 7,50</b>

## Suppen:

Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen 7,20

Klare Tafelspitzsuppe mit Grieß-Nockerl Gemüse und Sherry 6,50

Hokkaido Kürbissuppe mit Kernen und seinem Öl 7,20

## Vorspeisen:

Scampi mit Knoblauch gebraten an Salaten 15,50

Kalbsfilet-Scheiben vom Grill mit frischem Trüffel und Salat 17,80

Italienische Bandnudeln mit frischem Trüffel 16,00

Lachsschnitte im Sesam-Mantel BIO-Soja-Sauce  
und Sommersalat 16,00

Pfifferlings-Terrine mit Regelsmühler Forellencreme und Salat 16,00

Warmer Schafskäse im Kräutermantel auf mariniertem  
Kohlrabi-Carpaccio 15,50

**Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl**

## Hauptspeisen:

Schweineschnitzel Wiener Art“ mit gemischtem Salat 16,80

Salbeischnitzel – Schnitzel natur mit Landschinken und

Salbei gebraten – Rahmsoße Spätzle und Salat	18,00
Kalbstafelspitz auf Meerrettich-Soße Pfifferlinge Salat und Kartoffeln	22,00
Pfefferpott von der falschen Rinderlende mit Salat und Butternudeln	24,00
Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeere gebratene Kartoffeln und gemischter Salat	23,00
Pfifferlings-Cordon bleu mit Schinken Pfifferlinge und Käse gefüllt – gemischter Salat	22,80
Lammgulasch aus dem Backofen mit Minze und Erbsen dazu Kartoffeln	24,00
Lammrücken mit Senf-Sesam-Kruste Ratatouille und Polenta-Schnitte	29,00
Rahmpfifferlinge mit Petersilie Serviettenknödel und Salat	22,00
Frische ital. Bandnudeln in Rahm mit Pfifferlingen und wildem Majoran	18,00
BIO-Käse-Spinatknödel mit Gemüsebutter und Parmesanschnitz	15,00

### Fischgericht:

Lachsforellen-Filet auf Ratatouille und Rosmarin-Kartoffeln	27,00
<b>Goldforelle</b> von der Regelsmühle im Ganzen im Ofen gebraten dazu Salat und Kartoffeln	25,00

Speisen die auf Wunsch auf 2 Teller geteilt werden –  
Aufpreis 2,50

### Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,00

„Kaffee-Set“ - Espresso franz. Armagnac und  
1 Kugel weißes Schokoladen-Eis 11,00

Eiskaffee 7,50

Waldbeeren-Sorbet mit Winzersekt aufgefüllt 7,20

Creme brûlée – mit echter Vanille aus Madagaskar –  
Kornapfelkompott und Vanilleeis 11,00

Bananen-Splitt 8,00

„Spätsommer“ 1 Kugel Rosmarin-Schmand-Honig-Eis  
Zwetschgenröster und Amaretto 10,00

**Wir verwenden nur italienisches Eis  
aus 100 % Weidemilch**

Folgen Sie uns ...

... auf facebook

... auf instagram

