

Tartar vom Simmentaler Fleckvieh / Birne / Salzbutte 22,50
Schafkäsemousse / Gazpacho / Topinambur / Kerbel 18,50

Karotten - Zitronengras - Ingwerschaumsuppe 8,50

<p>gebratene Perlhuhnbrust & Garnele 41,00 Karfiol / Krustentierschaum / Zuckerschote / Jus</p>

gebackenes Hirn vom Milchkalb 21,50 / 31,50
Erdäpfel - Gurkensalat / Sauce Tartar

Rinderfiletspitzen in Pfefferrahm 29,80
Pasta alla Chitarra

Kalbsrahmgulyas 28,50
Kräuterspätzle

Kürbisisotto 27,00 / 31,00
Geschmorter Hokaidokürbis / Kerbelwurzel

Nougatknödel / Butterbrösel / Vanillesauce / Erdbeersorbet 14,00

Schokosoufflé / Vanilleeis / Tonkabohnenespuma 14,00

Gedeck 4,00

fein marinierte, hausgemachte Haxersulz mit steirischem Kernöl 14,50
6 Stück gratinierte Schnecken / Aichinger Spezialbutter 14,50

Consommé von unserem Tafelspitz:
mit Frittaten, Griesnockerl oder Kaspressknödel 8,50

halbes gebackenes Landhenderl 24,50
gemischter Salat

klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 27,90
Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

Rostbraten Wiener Art 27,90
Braterdäpfel aus dem Pfandl / rescher Zwiebel

mit frischem Gemüse gekochter Kalbstafelspitz 26,90
Rösterdäpfel / Apfelkren / Schnittlauchsauc

Bachsaibling im Ganzen gebraten
Petersilienerdäpfel / grüner Salat 30,50
Gemüse / grüner Salat 33,50

hauchdünne Palatschinken gefüllt mit
Marillen- oder Preiselbeermarmelade
2 Stk. 7,70 oder 1 Stk. 5,00

Eispalatschinke 9,50

Affogato 6,50

Sorbet 3,00 pro Kugel
Mango / Zitrone / Erdbeere / Himbeere / Passionsfrucht

Eis 3,00 pro Kugel
Vanille / Schokolade / Himbeere / Sauerrahm / Buchtel / Apfelstrudel