

Klassiker

fein marinierte, hausgemachte Haxerlsulz mit steirischem Kernöl 10,90

–

klare Rindssuppe mit hausgemachten
Frittaten oder Grießnockerln 5,00

–

klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 23,90

oder

vom Schweinsrücken 14,90

Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

Rostbraten – von der Beiried geschnitten – mit reschem Zwiebel 23,90

Braterdäpfel aus dem Pfandl

frisch gebackenes 1/2 Landhendl 18,50

gemischter Salat

mit frischem Gemüse gekochter Kalbstafelspitz 24,90

Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauce

Bachsaiibling im Ganzen 26,50

Petersilienerdäpfel / grüner Salat

oder

frisches Gemüse / grüner Salat 29,50

–

hauchdünne Palatschinken gefüllt mit hausgemachter Marillenmarmelade

2 Stk. 7,00 oder 1 Stk. 4,50

Rehrücken (Schoko-Nusskuchen) mit Schlagobers 4,50

Gedeck 4,00

(div. Brotsorten / Butter/ hausgemachte Aufstriche)

Aktuell

Herbstmenü

Aperitif

Crodino oder Campari

Carpaccio vom heimischen Hirsch / eingelegte Eierschwammerl / schwarze Nuss / Sauerklee

Schaumsuppe von der Petersilwurzel / Wildhasen Tortelloni

gegrilltes Perlhuhn Supreme / Kürbisrisotto / Kerbelknolle 25,50

38,00

Geflämmte Tranche vom "label rouge" Lachs / Ponzusud / Traunsee - Miso / Wasabirucola 16,80

½ Dutzend Weinbergschnecken / Aichingers Spezialbutter / Weissbrot 12,80

Vitello tonnato / Zitronenfilets / Kapernbeeren 15,50

klare Rindssuppe / Leberknödel oder Fleischstrudel 5,50

Ente 26,50 oder Gansl 28,50 frisch aus dem Rohr

Semmelknödel / Blaukraut

Hirschragout / Briocheknödel / Brösel / Kohlsprossen 23,00

Rehrücken in der Kräuterkruste / Schwarzwurzel / Erdäpfel-Grammelroulade / Kürbis 37,00

gebackenes Kalbshirn / Erdäpfel-Gurkensalat 25,90

gegrilltes Filet vom Wildfang Heilbutt / Erdäpfelnidei / Hokkaido Kürbis / Saubohnen 29,90

Quinoa Laibchen / rotes Thai - Curry / gebratenes Gemüse / Sesam 18,80

Spinat-Riccotta-Maultaschen / beurre blanc / Belperknolle / gebratener Karfiol 22,50

Topfen - Marillenstrudel 6,50

gebackene Mäuse / Birnenragout / Vanilleeis 11,50

Valrhona-Nuss Brownie / Akazien Panna Cotta / Honigeis 11,00

hausgemachtes Eis - Vanille / Schokolade / Erdbeere / Honig / Tonkabohne 3,00 pro Kugel

hausgemachte Sorbets - Ribisel / Zitrone / Himbeere / Mango 3,00 pro Kugel

Sprudelig 0,1

Ayala brut Majeur - Ay - Champagne 12,00

Prosecco Superiore Brut - Bolla 5,50

Cremant rosé - Chateau Langlois - Loire 7,00

Aperitif

Negroni 11,00

Gin Fizz 11,00

Whiskey Sour 11,00

Aperol Spritz 9,00

Hugo 8,80

Campari Soda 6,00

Campari Orange pressé 8,00

Vermouth La Quintinye rouge & blanc 8,00

Sherry Fino Jarana extra dry - Emilio Lustau 6,00

Pernod 6,00

Weißwein 1/8

- Grüner Veltliner „Franciscus“ 19 – Salomon – Krems – Kremstal 5,00
Riesling Smaragd Weissenkirchen 19 – Domäne Wachau – Dürnstein – Wachau 7,00
Riesling von den Terrassen – Salomon- Krems – Kremstal 6,00
Sauvignon Blanc „Jakobi „ 19 – Gross – Ratsch – Südsteiermark 6,00
Gelber Muskateller 19 – Buchegger – Drosß – Kremstal 6,00
Gemischter Satz 19 – Aichinger – Schönberg – Kamptal 6,00
Bourgogne Blanc Vieilles Vignes 17 – Giradin – Burgund 7,00

Rotwein 1/8

- Zweigelt Barrique 18 – Kurt Angerer – Lengenfeld – Kamptal 5,00
Blaufränkisch Zeitlos 17 – Heribert Bayer – Neckenmarkt – Burgenland 6,00
Cuvée Legends 18 – Scheiblhofer – Andau – Neusiedlersee 7,00
Chivite 2012 (Syrah / Garanche) – Finca de Villatverta 7,00
Chateau Figeac 11 – St. Émilion – Bordeaux 35,00

Rosé 1/8

- Rosé Triennes – Domaine de Triennes – Nans-Les-Pins 6,00