

Am Anfang

Schweinebauch und knuspriger Gamba (Riesengarnele) Rettich, Erdnuss, Sesam, Wasabi	€ 12,00
Gehacktes Beef Tartar Schwarzer Senf, eingelegte Radieschen	€ 12,50
Rosa Entenbrust Bärlauch-Mousse, roh marinierte Zuckerschoten, Kapernblatt, eingelegter Pilz	€ 10,00

Zwischendurch

Topinambur-Cremesuppe Schweinsbackerl, Stangensellerie	€ 5,80
Rindsuppe , Frittaten oder Leberknödel	€ 3,80
Lauwarmer Kalbskopf und Pochiertes Landei Nussbutter Schaum, Kernöl, Buttercroutons	€ 9,00
Hausgemachte Sikahirschravioli Petersilcreme, mariniertes Blattspinat, Piemonteser Haselnuss, Topinambur	€ 12,50

Hauptgang

Gebratenes Filet von der Lachsforelle aus der Ysper Sellerie: Stange und Knolle, Gnocchi, Bärlauch	€ 18,40
Zweierlei vom Donauland Lamm – Rosa Rücken und geschmorte Stelze Gebackene Kichererbsen-Sticks, Karfiol-Couscous, Melanzani	€ 25,80
Rosa Schnitte vom Rindsrücken (Rib eye – das durchgezogene Stück) Champignon –French-Toast, Steckrüben, Pilz	€ 25,20
Sanft gegarte Keule vom Perlhuhn Erdäpfelmoussline, Kohlrabi, gegrilltes Salatherz	€ 17,80
Geschmortes Schulterscherzel von der Kalbin Topfserviettenknödel, Wurzelgemüse	€ 16,80
Hausgemachte Bärlauch-Ravioli Perlgraupen, Kräutersalat, Nussbutter	€ 17,50
Wiener Schnitzel vom Ötscherblick Duroc-Schwein , Petersilerdäpfel	€ 10,50
In Kräutern gebackener Waldviertler Karpfen Erdäpfel-Kernölsalat	€ 15,70

Zum Schluss

Schoko-Dessert von der Valrhona Grand Cru Schokolade cremig, knackig, weich, Mango-Eis, Kreolische Sauce	€ 10,50
Limettenparfait Baiser, hausgemachtes Bananensorbet, eingelegte Yuzu	€ 9,20
Unsere Version von Crêpes Suzette Hausgemachtes Topfeneis, Orangen, Knusper	€ 9,20
Hausgemachtes Sorbet (3 Nocken)	€ 7,50