



Gedeck

Obligatorisch pro Person
2,5

Brotstation

Diverse Aufstriche, Butter und Öle
pro Person
3

Getränke-Empfehlungen

Blanc Zero 0,1 l (Alkoholfreier Sekt)
Weingut Müller, Kremstal
5,5

Shiki Miki Rosé Brut 0,1 l
Weingut Pia Strehn, Deutschkreutz
7,5

Almrausch
Lillet | Rosenlimonade | Rosenblüten
9,5

Sauvignon Blanc 0,125 l
Weingut Pratsch, Weinviertel
6,5

Cuvée Fusion One 0,125 l (ME, BF)
Weingut Andrea Lang, Burgenland
7,0

Vorspeisen

Carpaccio vom heimischen Bio-Rind

Rucola | Parmesan | Zitrone

20

Trilogie vom Kürbis

Panna Cotta | Gebackener Kürbis | Kürbiscreme

17,5



Gebeizter Heilbutt

Nashi-Birne | Radieschen | Walnuss

18,5

Büffel-Mozzarella

Tomatenraritäten | Olivenöl & Balsamico | Basilikum

13,5



Herbstlicher gemischter Salat

7



Suppe

Kürbis-Cremesuppe

Kürbiskernöl | geröstete Kerne

7,5



Sauerkraut-Rahmsuppe

Blutwurst | Majoran

7,5

Kräftige Rindssuppe

Frittaten | Schnittlauch

7,5

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
32

Filet-Steak vom Black Angus Rind
Pastinake | Kohlsprossen & Speck | Herzoginkartoffeln
43

Geschmorte Entenkeule
Rotkraut | Schupfnudeln | Entenjus
30

Heimischer Seesaibling
Zitronenschaum | Berglinsen & Wurzelgemüse | Kaviar
29

Rinderfiletstreifen auf Kürbis-Ravioli
Rinderfiletstreifen | Kürbis-Ravioli | Petersilien-Crunch
28

Vegetarisches und Veganes

Rahmkohlrabi
Gebackene Kartoffelknödel | Petersilie
16,5



Rote-Beete-Risotto
Frischkäse | Blutampfer | Haselnuss
17,5



Cremige Kürbis- Ravioli
Kürbis-Ravioli | Petersilien-Crunch
18



Dessert

Pavlova

Flammbierte Maroni | Kürbissorbet | Honig-Hippe
13

Dreierlei von der Roten Rübe

Kuchen | Eis | Schoko-Sesam
13

***Kaiserschmarrn**

Zwetschkenröster | Apfelmus | Rosinen
16

***Flüssiger Schokoladenkuchen**

Vanilleeis | Sauerkirsche | Baiser
13

Österreichische Käseauswahl

Apfel | Traube | Nuss
17

Vegane Dessert-Empfehlung

Fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Kreation
12



Süßwein

Eiswein

Weingut Johanneshof Reinisch 0,1 l
15

*Die Vorfreude auf dieses köstliche Dessert dauert nur 15-20 Minuten.