

**Mittagsmenü**

**Krustentier-Süppchen**

*Oder*

**Mozzarella**

Gurken-Basilikum-Kaltschale

\*\*\*\*\*

**Wolfbarschfilet**

Basilikum-Ravioloni | Aubergine | Parmesan

*Oder*

**Argentinische Steakhüfte**

Sellerie | Blaubeeren | Waldpilze | Kapern

\*\*\*\*\*

**Zabaglione**

3 Gang 29,90

**Weinempfehlung**

**2022 Grauburgunder** 0,15l 8,90

trocken/Heinrich Gies/Pfalz

In der Nase Aromen von grünen Äpfeln, Williams-Birne und etwas Wiesenblütenhonig. Am Gaumen Ananas, Kiwi und eine enorme Mineralität mit viel Geschmack. Abgang lang mit schönem Nachhall. Sehr gut zu gegrillten Fisch oder gedünsteten mediterranen Gemüse.

**Menü - Die Österreichische Sehnsucht**

**Kärntner Semmelknödel | 13,50**

Bergkäse | Speck | Kürbiskerne | Baby-Spinat

\*\*\*\*\*

**Brühe vom Tafelspitz | 8,00**

Frittaten | Wurzelgemüse

\*\*\*\*\*

**Backhendl | 13,50**

Vogersalat | Blaubeeren | Liebstöckel

\*\*\*\*\*

**Wiener Schnitzel trifft knusprigen Tafelspitz in**

**Kürbiskernpanade | 29,50**

Kartoffel-Gurken-Salat | Wildkräuter |

Preiselbeeren

\*\*\*\*\*

**Wiener Apfelstrudel | 9,90**

Vanillesauce | Vanilleeis

Oder

**Französische Käseauswahl | 15,50**

**Menü**

3Gang ohne Backhendl, Brühe 51,00

4Gang ohne Backhendl 58,00

5Gang 71,50

**Vorspeise**

**Gambas "Spanische Art" | 15,90**

pikanter Olivenöl-Sherry Sud | Knoblauch

**Hauptspeise**

**Tagliarini Aglio e olio | 22,50**

Gambas | Tomaten | Parmesan | Knoblauch | Chili