

**Mittagsmenü**

**Pfifferlings-Süppchen | 9,50**

*Oder*

**Gratinierter Ziegenkäse | 9,50**  
Tomaten-Melonen-Salat

\*\*\*\*\*

**Schweinefilet vom Duroc | 23,50**

Spitzkohl | Pfirsich | gebackene Polenta

*Oder*

**Steinbeißerfilet | 23,50**  
Schmorgurken | Buchenpilze | Liebstöckel

\*\*\*\*\*

**New York Cheesecake | 6,50**

Salz-Karamell

3 Gang 29,90

**Weinempfehlung**

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

trocken/Heinrich Vollmer/Pfalz

Ein Aroma von reifen Stachelbeeren, cremig-weich und dennoch spritzig am Gaumen

**Menü - Die Österreichische Sehnsucht**

**Kärntner Semmelknödel | 13,50**  
Bergkäse | Speck | Kürbiskerne | Baby-Spinat

\*\*\*\*\*

**Rinderkraftbrühe vom Schaufelstück | 8,00**  
Frittaten | Wurzelgemüse

\*\*\*\*\*

**Backhendl | 13,50**  
Vogersalat | Blaubeeren | Liebstöckel

\*\*\*\*\*

**Wiener Schnitzel trifft knusprigen Rinder-Schäufele  
in Kürbiskernpanade | 29,50**

Meerrettich-Cremé | Rettich | 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

\*\*\* Menü Aufpreis 4,00

**Vorspeise**

**Gambas "Spanische Art" | 15,90**  
pikanter Olivenöl-Sherry Sud | Knoblauch

**Hauptspeise**

**Tagliarini Aglio e olio | 22,50**  
Gambas | Tomaten | Parmesan | Knoblauch | Chili