



## Vorspeisen & Salate / Starter & Salad

Kartoffelkrautsalat mit Rote Bete und Meerrettich, dazu gebratene Blutwurst

Potato and Cabbage Salad with Beetroot and Horseradish, served with Grilled Black-Pudding

€ 9,80

Gebratenes Lammfilet an Birnen-Feldsalat mit kross gebratenem Speck und Gorgonzola

Grilled Filet of Lamb on a Bed of Pear & Field Salad with Crispy Bacon and Gorgonzola

€ 13,80

Verhackert's vom gebeizten Wildlachs mit Sicher Saiblingskaviar und Kartoffelchip

Ground Spiked Wild Salmon with Sicher Char Caviar and Potato Chip

€ 14,80

Asiatisch mariniertes Linsensalat mit Ziegenkäse und gegrillten Wachtelbrüstchen

Asian Marinated Lentil Salad with Goat Cheese and Grilled Breast of Quail

€ 15,80

Marinierter Yellow Fin Tuna mit Mango-Avocado-Koriandercreme und Kartoffelkrusteln

Marinated Yellow Fin Tuna with Mango Avocado Coriander Cream and Crispy Potato Skins

€ 16,80



## Suppen & Pasta / Soup & Pasta

Tafelspitzbouillon mit Wurzelgemüse, Frittaten und Grießnockerl

Beef Cube Broth in the Pot with Root Vegetables, Pancake Strips and Semolina-Dumpling

€ 7,80

Getrübelttes Maronenschaumsüppchen mit gegrilltem Wachtelspieß

Frothy Truffled Chestnut Soup with Grilled Quail on a Stick

€ 9,80

Mango-Curry-Ingwer-Zitronengras-Suppe mit Thai-Gemüse-Wan-Tan

Mango Curry Ginger and Lemongrass Soup with Thai Vegetable Wan Tan

€ 11,80

Trüffel Tortelloni in Weisswein Trüffelschaum

Truffle Tortelloni in Frothy White Wine Sauce

€ 16,80 Vorspeise / Starter

€ 25,80 Hauptgang / Main Course

Unsere Blutwurst-Ravioli auf Rahmsauerkraut mit Röstzwiebeln

Our Bloodsausage Ravioli on a Bed of Creamed Sauerkraut with Crispy Onions

€ 13,80 Vorspeise / Starter

€ 18,80 Hauptgang / Main Course



## Hauptgerichte / Main Course

Mit Kräutern aromatisierte gebratene Bachforelle auf Risotto mit Schnippelbohnen und getrockneten Kirschtomaten

Grilled River Trout aromatised with Herbs, served on Bean & Olive Oil dried Cherry Tomato Risotto  
€ 18,80

Kross gebratene Cherry Valley Ente mit Pink Lady Rotkohl, glacierten Portwein Maronen und Dörrobstserviettenknöderl

Crisp Grilled Cherry Valley Duck with Pink Lady Red Cabbage, glazed Portwine Chestnuts and Dried-Fruit ,Servietten‘ Dumpling  
€ 22,80

Butterzartes Wiener Schnitzerl vom Linumer Wiesenkalbsrücken mit Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Feldsalat mit geraspeltem Meerrettich und Kürbiskernöl

Tender Wiener Schnitzel from Saddle of Limuner Field Veal with Parsely Potatoes and Beetroot Field Salad with Grated Horseradish and Pumpkin Seed Oil  
€ 23,80

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotweinschalotten, Zuckerschoten und Röstzwiebelkartoffelpüree

Stewed Cheek of Ox with Red Wine Shallots, Snow Peas and Roast Onion Potato Purée  
€ 24,80

240 g U.S. Nevada Sirloin Steak mit Kartoffel-Bohnen-Chorizo-Gröstel

240 g U.S. Nevada Sirloin Steak served with Pan-Fried Potatoes, Beans and Chorizo  
€ 34,80

Gegrillter Yellow Fin Tuna mit Pfefferkruste auf mediterranem Gemüse und gebackener Olivenpolentaschnitte

Grilled Yellow Fin Tuna in a Pepper Crust on a Bed of Mediterranean Vegetables and Baked Olive Polenta Slice  
€ 26,80



## Nachspeisen / Dessert

Hausgemachte Sorbets pro Kugel:

Campari-Blutorange, Passionsfrucht mit Chili, Wildbeere mit steirischem Obstler

Sorbets by the Scoop:

Campari-Blood Orange, Passion Fruit with Chili, Wild Berry with Schnapps

€ 3,00

Hausgemachte Eiscreme pro Kugel:

Bourbon-Vanille, Walnuss, Valrhonaschokolade-Ingwer

Icecream by the Scoop:

Bourbon-Vanilla, Walnut, Valrhona Chocolate Ginger

€ 3,00

Brot & Butter Pudding mit Baileys Eiscreme und flambierten Kirschen

Bread & Butter Pudding with Baileys Icecream and Flambéed Cherries

€ 8,80

Unser Wachauer Marillenpalatschinken mit Vanillerahmeis

Our Austrian Apricot Crêpes with Creamy Vanilla Icecream

€ 8,80

Warmer Schokoladenkuchen mit Walnussrahmeis

Warm Chocolate Cake with Walnut Icecream

€ 10,80

Käse Variation mit Feigensenf und Oliven-Tapenade

Cheese Variation with Sweet Fig Mustard and Olive Tapenade

€ 11,80