

BROTZEIT

*Sauerteig Brot von unserem Hausbäcker Goldenitsch
Butter / Aufstrich / aus unserer Räucherammer / Gemüse
nur Tischweise / pro Person 4.90*

essen / trinken / genießen / wiederkommen

Die Entscheidung fällt schwer?

*Unser Team nimmt es Ihnen ab und serviert Ihnen eine
Genussreise quer durch unser Küche - durch
unseren Weinkeller!*

*Die einzige Entscheidung, die Sie treffen müssen,
ist die Anzahl der Gänge!*

CHEF `S CHOISE MENÜ

<i>4 Gänge 72.-</i>	<i>/</i>	<i>4 Gläser 29.-</i>
<i>5 Gänge 83.-</i>	<i>/</i>	<i>5 Gläser 35.-</i>
<i>6 Gänge 94.-</i>	<i>/</i>	<i>6 Gläser 41.-</i>

Allergienliste

*A-Gluten, B-Krustentiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, M-Senf,
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, N-Sesam, O-Sulphite, P-Lupinen, R-Weichtiere*

unsere JAHRESZEITENKÜCHE

saisonal / regional / national

geräucherter **AMURKARPFFEN** G, A,
Rübenvielfalt / Apfel / Kren 14.90

FASANENPASTETE G,C,
Essigzwetschken / Preiselbeeren / Eisbergsalat 15.80

KÜRBISCREMESUPPE A,G,C
Kürbiskern-Topfen-Palatschinke 8.20

bunter **HERBSTSALAT** H
Nüsse / herbstliche Früchte / Kartoffel Crispy 10.40

~~~~~

**WILDSUGO** A,G,C,L  
Käsespätzle / Ruccola / Cherryparadeiser 12.50

**PAPRIKAKUTTELN** A,G,C,L  
Langos 12.50

~~~~~

GEBIRGSFORELLE A,C,D,G,L,O,R
Fregola Sarda / Patisson Kürbis / Flusskrebsschaum 30.40

KURZGEBRATENES vom REHBOCK A,C,L,O,G
Topfen-Kräuter-Knödel / Zahmer Tanzpilz / Brombeere 32.90

SCHWEINSBACKERL A,G,L,
Kohl / Grießstrudel / Ofenzwiebel / Herbsttrüffel 26.80

36 Std. geschmorte RINDERBRUST A,L,O,G
Kartoffelpüree / Peperonata / wilder Karfiol & Broccoli 29.90

PILZRISOTTO G,L,O
Tofu / Lauch / Salatherz 18.90

~~~~~

**KÜRBISKERNBROWNIE** C,G  
Schokolade / Himbeere 10.50

**MOHNMOUSSE** C,G  
Birne / Schwarzbeeren 10.50

## unsere KLASSIKER

### der Geschmack der Wirtshauskultur

---

|                                                                                               |             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|
| <b>BEEF TARTAR</b> C,M,A,G                                                                    | Vorspeise   | 18.40 |
| Zwiebelmarmelade / Wachtelei / Senfkaviar / Ajvar                                             | Hauptspeise | 22.40 |
| klare <b>RINDSUPPE</b> mit Wurzelgemüse A,C,L,<br>als Einlage Leberknödel oder Festtagsnudeln |             | 6.20  |
| paprizierte <b>FISCHSUPPE</b> / Tarhonya O,L,D,A                                              |             | 8.90  |
| <b>GRAMMELKNÖDEL</b>                                                                          | Vorspeise   | 10.70 |
| Paradeiskraut / Kümmelsaft`l / Schweinspopcorn                                                | Hauptspeise | 16.70 |

~~~~~

GEBACKENES - servieren wir mit Kartoffelsalat & Zitrone A,G,C,L,M		
- WIENER SCHNITZEL vom SCHWEINSKARREE		17.60
- WILDSCHNITZEL / kaltgerührte Preiselbeeren (Hirsch, Reh, Wildschwein je nach Verfügbarkeit)		22.90
- ½ BACKHENDL		17.90
- CORDON BLEU / kaltgerührte Preiselbeeren		18.90
rosa gebratener ZWIEBELROSTBRATEN von der KALBIN A,L,O		
knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Gurkerl	Beiried o. Rib-Eye	25.90
GULASCH vom WEIDERIND L,A,		
Serviettenknödel / Essiggemüse		14.80

aus unserem DRY AGEDSCHRANK

der Pure Fleischgeschmack

RIB EYE von der KALBIN	47.80
mit klassischen Fettauge / mind. 30 Tage gereift (ca. 300g)	
BEIRIED von der KALBIN	47.80
gut marmoriert / mind. 30 Tage gereift (ca. 300g)	
RINDSFILET von der KALBIN	44.50
klassisch (250g)	

dazu servieren wir Grillgemüse / Steakpommes / Jus / Cafe de Paris
A,G,M,O

MEHL SPEISEN - KLASSIKER

dafür ist immer Platz

GRIEßSCHMARRN A,C,G, Apfelkompott / Sauerampfereis	(15 min. Wartezeit)	12.90
2 Stück PALATSCHINKEN / Marillenmarmelade G,A,C		6.-
SOMLOER NOCKERL G,A,C,H,O Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce		7.90
3erlei SORBETS A,C Knusperhippe / Früchte / Baiser		7.50
gerührter WIENER EISKAFFEE A,C,G,H,O Amaretto / Baileys / Karamellsauce / Schlagobers		8.40
HEIßE LIEBE A,C,G,O Heiße Himbeeren / Eierlikör / Schlagobers		7.60

KÄSE

SCHAF trifft KUH, ZIEGE schaut zu G,O,H Chutney / Gelee		15.90
---	--	-------

unsere WEINEMPFEHLUNG zum Dessert

2022 Merlot Spätlese	Angerhof Tschida / Illmitz	6.-
2017 Chardonnay Trockenbeerenauslese	PMC / Apetlon	7.10

unsere Heißgetränke

Bio-Kaffee & TEE von Julius Meinl

großer Brauner G, o. Mokka	4.20	kleiner Brauner G o. Mokka	3.-
Melange G, o. Verlängerter	3.70	Espresso Macchiato G,	3.-
Cappuccino G	4.-	Latte Macchiato G,	4.60
heiße Schokolade G	3.90		
Tee mit Zitrone	3.80	Tee mit Rum	5.90

