

Tagesgerichte

Vegetarisch:

Hausgemachte Bio-Gemüse-Couscouslaibchen auf
auf fruchtiger Paprikasauce mit konfierten Pastinaken 18,90

*

Herbstliche Gnocchi von der roten Rübe auf Asia-Kürbisragout mit
Kokosmilch, Zitronengras,
konfierten Urkarotten und gepufftem Bio-Quinoa 18,90
(konfieren=in hochwertigem Olivenöl sanft garen)

*

Variation von Waldland-Edelwels und fangfrischer Lachsforelle (filetiert und entgrätet)
im Tempura-Wasabiteig
auf hausgemachten, schwarzen Nudeln (Tintenfischtinte), in Rieslingsauce,
und Baby mangold-Blattspinat 22,90

*

Cordon bleu vom Donauland-Schwein (Saftschinken-Butterkäsefülle), goldgelb
gebacken, mit Petersilkartoffeln **ODER** gem. Salatteller 16,90

*

Pikante Fleischknöderl vom Mangalitzza-Wollschwein
auf Rahmsauerkraut mit Bratensaftl 16,90

*

Saftig gebratene Lammkeule (ausgelöst serviert), im Knoblauch-Thymiansaftl
mit Schwammerlknödel und Zucchini-Paradeisgemüse 21,90

*

Geschmortes Hüferschwanzl vom Angus-Rind im Burgunder-Rosmarinsaftl
mit Erdäpfelknödel und cremigen Steinpilzen 18,90

*

Burgunder Rindsbraten mit Erdäpfelknödel und Preiselbeerbirne 16,90

*

**Ofenfrische, knusprig gebratene Bauernente im Natursaftl mit
Erdäpfelknödel und fruchtigem Apfelrotkraut 23,90**

*

Zartrosa Flanksteak vom Angus-Rind (absolute Top-Qualität!)

in Cognac-Pfeffersauce

mit Brioche-Serviettenknödel und konfierten Pastinaken 27,80

*

Das Beste vom Wild:

Zarter Rehbraten in feiner Wurzelsauce mit Preiselbeeren,

Brioche-Serviettenknödel und glacierten Maroni 24,90

*

Filetspitzen vom Hirschkalb im Burgunder Preiselbeersaftl

mit Erdäpfel-Brandteignockerl, eingelegten Vogelbeeren,

schwarzer Walnuss und cremigen Steinpilzen 32,90