



2023 Chardonnay vom Berg, Weingut Alphart, Thermenregion, NÖ	4,80
2022 Organic Rosé“ WG Markus Huber, Reichersdorf, NÖ	4,80

Kalte und warme Vorspeisen (inkl. Jourgebäck)

Bunte Blattsalate in feiner Hausdressing mit eingelegten Radieschen, eingelegten
Edelpilzen und gebackener Ziegenmilch 12,90

Mousetörtchen vom geräucherten Bachsaibling im Lachsmantel
an Honig-Dillsenfranh mit „salty fingers“ und Forellenkaviar 13,90

„Bratl-Carpaccio“ vom Donauland-Schwein in feiner Krencreme
mit Babymangold und Kürbiskernen 13,90

Entenleberpraline im Portweingelee mit geräucherter Entenbrust
und hausgemachtem Mango-Schalottenchutney 14,90
(zur Erinnerung an meinen Mentor Rudi Kellner, Restaurant Altwienerhof/Wien-Fünfhaus.
Das Restaurant wurde 2003 geschlossen und zählte damals
zu den besten 6 Restaurants in Österreich)

Tataki vom ausgelösten Lammrücken mit Yuzu-Ponzusauce
auf Asia-Glasnudel-Karottensalat und Sushimayo 14,90
(Tataki = Zarter Lammrücken in Sojamarinade, scharf angebraten)
(Yuzu-Ponzu = Sojasauce mit Yuzu-Zitronensaft)

Hausgemachte Knuspertascherl von der heimischen Bauernente mit
frischen Kräutern und schwarzer Nuß auf karamelisiertem Rieslingkraut 14,90

Suppen

Rindsbouillon mit Frittaten 4,80

Rindsbouillon mit Fleischstrudel 4,80

Kürbisschaumsuppe mit Croutons 6,80

Klare Wildkraftsuppe mit gereiftem Port, Wurzeln
und Knusper-Gemüsebällchen 6,80