

Schaumwein aus der Region:

Glas Sepp-Secco / Prosecco 3,10
Weinbau Josef Epp, Groß Schweinbarth

Biosecco Rose 3,20
Bio-Weingut – H&M Hofer, Auersthal

Neue Biersorte (in der Flasche):

Augustiner Edelstoff 4,40
5,6% Vol.

Unsere Weinempfehlung:

Welschriesling 2018 3,30
12,5 % Vol. - trocken
Weingut – Vogl, Raggendorf

Zweigelt 2017 3,30
13,5 % - trocken
Weinbau – Johannes Hofer, Auersthal

Weinviertler Backhendlsalat mit Kürbiskernöl 7,10

Gebratener Ziegenkäse mit Paradeiser und Balsamicocreme 7,90

Zucchinicremesuppe 3,40

Leberknödelsuppe 3,60

Frittatensuppe 3,10

Fleischstrudelsuppe 3,60

Gegrilltes Hühnerfilet auf Eierschwammerlragout mit Erdäpfelpüree 14,20

Grillteller mit Pommes frites und Kräuterbutter 11,90

Schweinemedallions auf Eierschwammerlsauce
mit Semmelknödel 16,20

Rinderragout auf Tagliatelle mit Rucola und Parmesan 12,60

Schweinefilet mit Kürbisrisotto und Schmorparadeiser 15,40

Schweinebraten mit warmem Krautsalat und Semmelknödel	9,40
Eierschwammerl-Rostbraten mit Petersilerdäpfel	16,20
Rindsbraten mit Semmelknödel und Preiselbeeren	10,80
Gebackenes Putenfilet mit Pommes frites	9,80
Schnitzel vom Schwein mit gemischtem Salat	9,20
Seehecht „serbisch“ mit Petersilerdäpfel und Kräuterbutter	11,60
Gebratenes Putenfilet auf Erdäpfelgnocchi und Lauchrahmsauce	14,20
Bunter Paradeisersalat mit gerösteten Eierschwammerl und Balsamico-Glace	12,20
Eierschwammerlsauce mit Semmelknödel	12,20

Mohr im Hemd	4,80
Topfenstrudel mit Vanillesauce	4,20
Topfenpalatschinke mit Vanillesauce	4,20
Zwetschkenknödel mit Butterbrösel	4,80
Vanille/Orangen-Panna Cotta mit Feigenragout	4,00

Zwetschken-, Birnen-, Marillen- Schnaps 2cl	2,90
Kirschnaps 2cl	3,20
Gelber Muskateller – Tresterbrand 2cl	3,40
Rum – Dictador Colombiana 2cl	4,90
Ultra Premium Reserve, 40%	

**Gerne bereiten wir Ihnen auch kombinierbare Alternativen zu.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.**

Felix Sommer und sein Team