

Frizzante – Gelber Muskateller 0,1 l 3,10  
Weinbau Rudolf Hofer, Auersthal

Getränk der Woche:

Ribisel – Spritzer 1,90  
“old school“

Wein der Woche im Glas:

Weinviertel DAC 2016 2,60

13 % - trocken

Weinbau – Christian Haferl, Auersthal

Zweigelt „Debut“ 2015 2,80

13,5 % - trocken

Weinbau Rudolf Hofer, Auersthal

---

Weinviertler Backhendlsalat 6,20  
mit Kürbiskernöl und Paradeiser

Knuspriges Lachstartar mit Kresse 7,20  
und Tobikocreme

---

Rindssuppe mit Leberknödel 2,90

Rindssuppe mit Kräuterfrittaten 2,90

Weinviertler Bio-Kürbiscremesuppe mit Kernöl 3,40

Fleischstrudelsuppe 2,90

---

Hirschbraten in Wacholdersauce mit Semmelknödel 15,20  
und Rotkraut

Schweinsmedaillons mit Eierschwammerlsauce 14,20  
und Semmelknödel

Rindsbraten mit Semmelknödel 10,40  
und Preiselbeere

Grillteller mit Pommes frites 11,80  
und Knoblauchbutter

Ragout vom Hirschkalb mit Eierschwammerl und Erdäpfelkroketten	12,20
Schopfbraten mit Semmelknödel und warmem Krautsalat	8,90
Zwiebelrostbraten mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	12,20
Schnitzel vom Schwein mit gemischtem Salat	8,30
Putenfilet gebacken mit Preiselbeeren und Pommes frites	9,20
Seehecht „serbisch“ mit Petersilerdäpfel und Kräuterbutter	11,20
Eierschwammerlsauce mit Semmelknödel	12,20
Gegrilltes Hühnerfilet mit gerösteten Eierschwammerln auf cremigem Couscous und Rucola	14,20

---

Trüffelschnitte	3,20
Mohr im Schnee mit Vanilleeis und Schlagobers	4,60
Kardinalschnitte	3,20
Tiramisu	4,20

---

Zwetschken-, Birnen-, Marillen- Schnaps 2cl	2,90
Kirschnaps 2cl	3,20
Gelber Muskateller – Tresterbrand 2cl	3,40
Grappa – Nonino, 2cl	3,90
<small>Cuvée 2012, 40%</small>	

---

**Gerne bereiten wir Ihnen auch kombinierbare Alternativen zu.**

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.**

**Felix Sommer und sein Team**