

Backhendlsalat
mit Kernöl

€ 8,40

Geflügelcremesuppe mit Fleischbällchen

€ 4,10

Kürbiscremesuppe
mit Kernen und Öl

€ 4,10

Rindssuppe mit Leberknödel

€ 3,90

Rindssuppe mit Kräuterfrittaten

€ 3,90

Rosa gebratener Wildschweinrücken
auf Kürbiscreme mit Erdäpfel-Kroketten

€ 18,50

Gegrillte Hühnerbrust
mit Penne in Steinpilzsauce

€ 14,80

Gebratenes Rinderfilet
mit Pfeffersauce und Stampferdäpfel

€ 22,80

Grillteller
mit Pommes frites und Kräuterbutter

€ 13,80

Ausgelöste, gebackene Hühnerkeule
mit Erdäpfel-Mayonnaise-Salat

€ 13,80

Seehecht „serbisch“
mit Petersilerdäpfel und Kräuterbutter

€ 13,20

Schnitzel vom Schwein
mit gemischtem Salat

€ 9,80

Geröstete Erdäpfelgnocchi
in Gemüseragout mit Rucola und Parmesan

€ 12,80

Winzerkotelett
mit Pommes frites und Kräuterbutter

€ 12,80

Penne Carbonara
mit Blattsalat

€ 7,80

Schaumweine aus der Region

Frizzantea

Felix Sommer Hausfrizzante, Auersthal,
€ 3,80

Glas Biosecco „Rose“

Weingut Hofer Hermann, Auersthal
€ 3,80

Glas Gelber Muskateller Frizzante

Weingut Hofer Johannes, Auersthal
€ 3,80

Glas Seppsecco

Weingut Josef Epp, Groß Schweinbarth
€ 3,80

Unsere Bier-Empfehlung

Schlägl Kristall

aus Österreichs einziger Stiftsbräuerei
5,6% Vol.
€ 3,60

Unsere Weinempfehlung

Zweigelt 2020

13,5% - trocken
Weingut Mauser, Obersdorf
€ 3,30

Weinviertel DAC

13% - trocken
Weingut Haferl Christine, Auersthal
€ 3,30

Gelber Muskateller

12,5% - trocken
Weingut Schellner, Auersthal
€ 3,00

Roter Muskateller

12,5% - trocken
Weingut Schellner, Auersthal
€ 3,00

Süßes

Panna Cotta
auf Beerenragout
€ 4,20

Maronikuchen
auf Beersauce
€ 4,40

Malakoffschnitte
€ 3,60

Trüffelschnitte
€ 3,60

Feine Brände

Zwetschke, Birne, Marille

2cl € 2,90

Pfirsich

2cl € 3,50

Haselnuss

2cl € 3,20

Zirbe

2cl € 3,00

Rum

Bumbu XO „Panama“
15 años, 40% Vol.
2cl € 5,20

Whisky

Writers Tears „Irland“
Blend aus Single Pot Still Whiskey und Single
Malt Whiskey, 40% Vol.
2cl € 4,20

Lieber Gast!
Informationen über Allergene-Stoffe, erhalten
Sie auf Nachfrage bei unseren Service-
MitarbeiterInnen.

Felix Sommer und sein Team