

Backhendlsalat
mit Kernöl

€ 8,40

Beef Tartar
mit Schnittlauchbutter und Tramezzini

€ 9,80

Zucchinicremesuppe

€ 4,10

Rindssuppe
mit Leberknödel/Frittaten/Grießnockerl

€ 3,90

Gebrautes Schweinefilet
auf Eierschwammerlsauce
mit Semmelknödel

€ 18,80

Gebrautes Forellenfilet
mit Kapern-Paradeiser-Ragout und Reis

€ 15,40

Gedünsteter Zwiebelrostbraten
mit Petersilerdäpfeln

€ 16,20

Gebrautes Hühnerfilet
mit Eierschwammerl-Polenta
und geräucherter Käsecreme

€ 17,60

Wildragout
mit gebratenen Erdäpfelgnocchi
und Preiselbeeren

€ 15,80

Gebackene Austernseitlinge
mit Sauce Tartar und gemischtem Salat

€ 13,80

Ausgelöste Backhühnerkeule
mit Erdäpfel-Mayonnaise-Salat

€ 13,80

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi
in Eierschwammerl-Rahm-Sauce
mit Rucola und Parmesan

€ 15,10

Rindsbraten
mit Semmelknödel und Preiselbeeren

€ 13,10

Eierschwammerl-Rahm-Sauce
mit Pappardelle

€ 14,80

Schnitzel vom Schwein
mit gemischtem Salat

€ 9,80

Glasierte Eierschwammerl
auf mariniertem Blattsalat
mit Kürbiskern und Krokant

€ 13,90

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 Stiftsbrauerei
5,6% Vol.
€ 3,60

Unsere Weinempfehlung

Cuvée Panther 2019

14,5% - trocken
Weingut Hofer, Auersthal
€ 4,70

Weinviertel DAC

13,5% - trocken
Weinhof Haferl Christian Bär, Auersthal
€ 3,40

Welschriesling

12% - trocken
Weingut Agnes Minkowitsch, Velm-Götzendorf
€ 3,60

Roter Muskateller

12% - trocken
Weingut Vogl, Raggendorf
€ 3,30

Süßes

Schwedenbombenschnitte

€ 3,60

Maronikuchen

auf Himbeersauce mit Schlagobers
€ 4,60

Kaffeekränzelschnitte

€ 3,60

Himbeerschnitte

€ 3,60

Tiramisu

€ 4,20

Feine Brände

Zwetschke, Birne, Marille

2cl € 2,90

Haselnuss

2cl € 3,20

Zirbe

2cl € 3,00

Rum-Bar

Wählen Sie aus einer Vielzahl von
exklusiven Rumsorten.
Fragen Sie nach unserer Rumkarte!

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

Felix Sommer und sein Team