



Speisekarte



Vorspeisen:

**Carpaccio vom Rinderfilet
mit Rucola, Grana Padano, Fleur de Sel und nativem
Olivenöl € 16,90**

Insalata Tonno e Cipolla
Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen,
Oliven und sonnengereiften Paradeisern. Verfeinert mit
hausgemachtem Dressing € 12,80

**Burrata mit Rucola & Paradeisern,
begleitet von ofenfrischem Bärlauchtoast € 14,80**

Frühlingshafter Pflücksalat mit Garnelen
Knackige Blattsalate der Saison an einem spritzigen
Limetten-Honig-Dressing, serviert mit in Kräuterbutter
gebratenen Garnelen, Radieschen € 14,80

Suppen:

Kräuter-Schaumsuppe „Frühlingserwachen“
Cremige Suppe von Bärlauch und Rucola mit Einlage vom
hartgekochten Landei und frischen Gartenkräutern. € 6,90

Rindsuppe mit Frittaten € 5,20

Rindsuppe mit Fleischstrudel und Gemüse € 5,90

Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel € 5,90

Rindsuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel € 6,90

`` Bei einer Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 € ``

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an
unser Servicepersonal.



Speisekarte



Hauptspeisen:

Schnitzel-Variation „Waidmanns Heil“

Feines vom Wildhirsch, Landschwein und Maishähnchen in knuspriger Panier, begleitet von Zitrone, Wildpreiselbeeren und einem knackigen gemischten Salat. € 23,80

Mayerlinger Cordon bleu (in einer knusprigen Erdäpfelpanade goldbraun gebacken), Wedges € 19,80

Wiener Schnitzel vom Kaiserteil

Vom heimischen Stroh-Schwein, hauchdünn geklopft und knusprig panaschiert. Begleitet von in Butter geschwenkten Petersilerdäpfeln und einem Hauch Zitrone. € 16,90

Gebackenes Surschnitzel XXL

Traditionell mild gesurt und in der Bröselpanier herausgebacken. Serviert mit Zitrone, Preiselbeeren und gemischten Salat der Saison mit Haus-Dressing. € 19,80

Omas Gefüllte Paprika

Frische Paprikaschoten mit einer herzhaften Faschiertes-Reis-Füllung, langsam geschmort in einer fruchtigen Paradeissauce, mit klassischen Petersilerdäpfeln. € 17,80

Gegrilltes Butterfischfilet an fangfrischem weißem Stangenspargel, serviert mit einer luftigen Sauce Hollandaise und geschwenkten Petersilienkartoffeln € 28,80

Spargel Cordon Bleu mit Erdäpfelpüree € 19,80

`` Bei einer Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 € ``

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Speisekarte



Hauptspeisen:

Zwiebelrostbraten von der Beiried

Zartes Roastbeef im Ganzen gereift, mit einer feinen Jus untergossen. Dazu reichen wir klassische Röstkartoffeln und ein Nest aus handgeschabten, krossen Zwiebelringen. €23,80

Schwammerlrostbraten mit Erdäpfelpüree €23,80

Hirschragout, Serviettenknödel, Wildpreiselbeeren € 19,80

(mit frische Trüffel + 4,00€)

Faschierte Laibchen gebacken, Gemüse, Erdäpfelpüree € 16,90

Ofenfrischer Spanferkel-Rollbraten

Vom jungen Ferkel, Sauerkraut, Semmelknödel € 19,80

Gebackenes Hühnerfilet vom Freiland-Maishendl

Zarte Filets vom goldgelben Maishendl aus artgerechter Freilandhaltung, in knuspriger Bröselpanier goldbraun gebacken. Serviert mit Jasmin Reis, Zitrone und Preiselbeeren. € 18,90

Solo-Spargel aus dem Marchfeld

Frisch gestochener weißer Spargel, serviert mit einer cremigen, hausgemachten Sauce Hollandaise und in Butter geschwenkten Petersilerdäpfeln. € 22,80

Frische Trüffelnudeln mit Butter, Grana Padano und gehobeltem schwarzen Trüffel, grüner Salat € 21,80

1/8 St. Laurent Ried Kirchberg, Weingut Luckner, Falkenstein € 4,90

Pistazien Kaffee Latte, (Kaffee, Pistazien Topping, Schlagobers, geriebene Pistazien) € 6,90

Sarti Spritz - Blutorange trifft auf erstklassigen Prosecco € 7,90

Bei uns wird frisch gekocht und das soll auch so bleiben, daher kann es bei größerem Gästeansturm auch ab und an zu Wartezeiten kommen, dafür vorab schon ein kleines „Entschuldigung“.

`` Bei einer Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 € ``

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.