

## Ente und Gans

<b>Gänsebrust</b> auf Geflügelsoße dazu Kartoffelknödel und Blaukraut	17,80 €
<b>Entenbrustfilet „rosa gebraten“</b> auf Geflügelsoße dazu Kartoffelknödel und Blaukraut	16,80 €
<b>Entenbrustfilet „rosa gebraten“</b> auf leichter Geflügelsoße dazu würziger orientalischer Reis mit Nüssen, Gemüse, Aprikosen mit Joghurt-Minz Dip und kleinem Blattsalat	16,80 €
<b>Entenbrustfilet „rosa gebraten“</b> auf Pflaumensoße dazu Kartoffelkrapfen und kleiner Blattsalat	16,80 €
<b>Ententopf</b> Entenfleisch und Gemüse in Geflügelsoße dazu Kartoffelknödel und kleiner Blattsalat	14,80 €

## Aperitif

Aperol Spritz	5,10 €
Lillet Roseberry	5,10 €
Hugo	5,10 €
Martini Bianco	3,50 €
Crodino alkoholfreier Bitter <sup>1,10</sup>	2,60 €
Crodino Spritz	3,60 €

## Suppen und Vorspeisen

klare Rinderbrühe 4,80 €  
mit Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen

Kürbissuppe 5,20 €  
mit Sahnehaube, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen



scharfe orientalische Linsensuppe 5,80 €  
dazu Frühlingsrollen

geräucherte Entenbrust 7,80 €  
auf mariniertem Feldsalat mit Birnenwürfel, Rote Beete  
und Ziegenfrischkäse mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Wild Terrine 8,80 €  
auf mariniertem Herbstsalat dazu Preiselbeeren  
und Baguette

Röstibällchen mit Bergkäse gefüllt 8,80 €  
auf mariniertem Feldsalat dazu italienischer Bresaola  
(luftgetrockneter Rinderschinken) und Baguette

## Fischgerichte

<b>Fischcurry</b> Würfel vom Edelfisch, Garnelen und Gemüse in exotischer Currysoße dazu Reis	14,80 €
<b>gebratenes Wallerfilet</b> auf Herbstgemüse in klarer Gemüse-Specksoße dazu Salzkartoffeln	16,80 €
<b>Kabeljau Rückenfilet</b> auf Tomaten-Olivengemüse mit Babyspinat dazu Reis	14,80 €
<b>gebratenes Lachssteak</b> auf Orangen-Senfsoße dazu knusprige Gemüserösti und kleiner Blattsalat	15,80 €
<b>Spaghetti</b> mit Garnelen und Gemüse in französischer Fischrahmsoße	13,80 €

## Weinempfehlung

Österreich - Kamptal

**Weisser Zweigelt** trocken

Weingut – Johann Topf	0,75 l	23,50 €
-----------------------	--------	---------

	0,2 l	6,30 €
--	-------	--------

Ein weiß gekelterter Zweigelt. Duftend frisch, charmant und verspielt

## Fleischgerichte

**Zwiebelrostbraten** 18,80 €  
aus der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Bohnen

**Grillteller** 17,50 €  
Medaillons von Schwein, Rind und Pute  
mit Pommes dazu kleiner Salat

**Angus Burger (200gr. Fleisch)** 14,80 €  
Western Art mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Speck, Käse und  
Barbecue Soße dazu Pommes

**Rinderlendensteak** 22,80 €  
mit Kräuterbutter und Steaksoßen  
dazu wahlweise 1 Beilage  
Pommes, Bratkartoffeln, Salat, oder mediterranes Pfannengemüse

**Jägerschnitzel** 14,80 €  
aus der Lende vom Strohschwein  
in leichter Pilzrahmsauce dazu gebratene Champignon,  
Kräutersaitlinge, Spätzle und kleiner Blattsalat

**Würfel aus der Hirschlende** 13,80 €  
auf Nudeltaschen mit Kürbisfüllung  
dazu kleiner Blattsalat

Kalbsmeiserl „Sous Vide gegart“ 15,80 €  
auf Herbstgemüse in klarer Gemüse-Specksoße  
dazu Salzkartoffeln

Schweineschnitzel Wiener Art 13,80 €  
dazu Pommes oder Bratkartoffeln und Beilagensalat

Schweinefiletmedaillons 14,80 €  
mit Preiselbeeren und Camembert überbacken auf  
leichter Bratensoße dazu Rösti und kleiner Salat

Steak vom Rinderentrecote 19,80 €  
„rosa gebraten“ (300gr.) dazu Grillsoßen, Kräuterbutter,  
Pommes und eine mit Feta gefüllte Paprikaschote auf Pflücksalat

Hirschrouladen 18,80 €  
mit Waldpilzen und Birnen gefüllt dazu Wildsoße,  
Kartoffel-Palmkohlgratin und kleiner Blattsalat

gebratene Scheiben aus 14,80 €  
der Schweinelende  
auf Portwein-Preiselbeersoße dazu Gemüseketten  
und kleiner Blattsalat

## Weinempfehlung

Österreich - Burgenland

### **small Hill red**

Weingut Leo Hillinger 0,75 l 23,50 €

50% Merlot 25% Pinot Noir 0,2 l 6,30 €

25% St. Laurent

Das Aroma erinnert an dunkle Beeren und –zart im Hintergrund-  
an Schokolade, der Gaumen ist perfekt harmonisch

Ein Wein der sich jeder Speise perfekt anpasst.

## Salate

**Salat Valuga** 12,80 €  
großer gemischter Salatteller mit Putenstreifen  
dazu Baguette

**Salat Rinderlende** 15,20 €  
gemischter Blattsalat mit Tomaten, Parmesan und  
gebratenen Rinderlendenstreifen dazu Baguette



**Rote Beete Knusperpflanzerl** 13,20 €  
auf Linsen-, Kürbis-, Gemüse-, Apfelsalat  
dazu Baguette

**Zweierlei von der Ziege** 13,80 €  
Ziegenfrischkäse und Ziegencamembert vom Grill  
auf gemischtem Blattsalat mit frischen Feigen,  
Trauben und Pekannüssen dazu hausgemachtes  
Ananas-Chutney und Baguette

## Vegetarisch

**Gemüsecurry** 12,80 €  
gemischtes Gemüse in gelber Currysoße  
dazu Reis

**herbstlicher Gemüse-Burger** 12,80 €  
mit Kräuter-Joghurtsoße, Salat, Rote Beete-Apfelsalat  
und Zwiebeln dazu mariniertes Feldsalat mit Walnüssen und  
Topinambur-Chips



**Vegan**

**Nudeltaschen mit Spinatfüllung** 12,80 €  
dazu Babyspinat, rotes Pesto, Tomaten  
und Pinienkerne