

Servitenwirt

Menü

Confierter Lachs / Label Rouge Schottland

marinierter Kohlrabi / Meersalat / Kaviar / Paradeiserdressing / Grissini 15,50



Selleriesuppe

36 Stunden geschmortes Kinn vom Ötscherblick Schwein / BBQ Lack / Quitte 8,50



Geschmorte Topinambur & rote Rüben

Salzzitrone / Brunnenkresse / Gruyere 11,50



Bouchot Muscheln

Paradeiser / Fenchel / Estragon / Piment d'Espelette 21,50



Hirschkalbsschulter / Ragout

kleine Erdäpfelknödel / Kohlsprossen / Rotweibirne 25,50



Zwetschkenknödel

Butterbrösel / Zwetschkenröster 9,50

4 Gang Menü 47,- / mit Weinbegleitung 65,-

5 Gang Menü 57,- / mit Weinbegleitung 79,-

6 Gang Menü 67,- / mit Weinbegleitung 94,-

Gerne können Sie sich Ihr Wunschmenü selbst aus der Speisekarte zusammenstellen!

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse	9,50
Schnittlauchöl / Marillen – Chili – Marmelade	
Carpaccio vom Kümmelbraten / Ötscherblick Schwein	11,50
eingelegter junger Mais / Berberitzen / Kren / Dijon / Kürbiskern-Vinaigrette	
Geschmorte Topinambur & rote Rüben	11,50
Salzzitrone / Brunnenkresse / Gruyere	
Beef Tartar / Wienerwald Weiderind	120g 13,50 200g 19,50
Senfsauce / knusprige Salzkapern / Toast	
Confierter Lachs / Label Rouge Schottland	15,50
marinierter Kohlrabi / Meersalat / Kaviar / Paradeiserdressing / Grissini	

Suppen

Rindsuppe	5,50
Frittaten oder Grießnockerl	
Selleriesuppe	8,50
36 Stunden geschmortes Kinn vom Ötscherblick Schwein / BBQ Lack / Quitte	

Gedeck 2,20 €

Hauptgerichte

Kürbis-Mandelknöderl	18,50
Blattspinat / braune Salbei-Butter / Parmesan 22 Monate gereift / Kürbiskernpesto	
Bouchot Muscheln	21,50
Paradeiser / Fenchel / Estragon / Piment d'Espelette	
Geschmortes Kalbsschulterscherzel	26,50
Kürbis-Cranberry-Linsen / Selleriecreme / Gulaschsud	
Hirschkalbsschulter / Ragout	25,50
kleine Erdäpfelknödel / Kohlsprossen / Rotweibirne	

Wiener Klassiker

Backendl von Brust und Keule	15,50
Ausgelöst / Erdäpfel-Vogerlsalat / Kürbiskernöl	
Riesling – Kalbsbeuschel	15,50
	klein 10,50
Wurzelgemüse / gebratener Serviettenknödel	
Geschmorter Schweinebauch / Ötscherblick Schwein	19,50
Szegediner Kraut / kleine Erdäpfelknödel	
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale	20,50
Erdäpfel-Vogerlsalat	

Desserts & Käse

Palatschinken	6,50
Marillenmarmelade	
Zwetschkenknödel	9,50
Butterbrösel / Zwetschkenröster	
Topfenschmarren	10,50
Zwetschken / Mandelkrokant (ca. 20 min Wartezeit)	
Brownie	10,50
marinierte Beeren / Dulce de leche / Vanillecreme	
Käse	3 stk. 10,50 5 stk. 15,50
Chutney / Trüffelhonig / Nüsse / Brot	

Digestif

Brände			Bitter, Rum, Gin		
Wachauer Marille	2cl	4,80	Gölles Edelbitter	2cl	4,80
Vogelbeer	2cl	4,80	Averna	4cl	3,80
Hirschbirne	2cl	4,80	Fernet Branca	4cl	3,80
Zwetschke	2cl	4,80	Ramazotti	4cl	3,80
Walnuss	2cl	4,80	Ron Zacapa 23 Y. Rum	2cl	6,60
Apfel	2cl	4,80	Angostura Premium 12 Y. Rum	2cl	4,80
Kirsche	2cl	4,80	Pyrat Rum XO	2cl	4,80
Trestern Brand Gölles	2cl	4,80	Belmont Coconut Rum	2cl	4,60
			Hendrick's Gin	2cl	4,60

Sämtliche angeführte Preise sind in € und incl. aller Abgaben