



## Menü

### Marinierte Lachsforelle / Gut Dornau

Spargel / Rhabarber-Dressing / Avocado / geräucherte Schwartenchips 14,50



### Gedämpfte Wan Tan vom Ötscherblick Schwein

Soja-Ingwermarinade / Jungzwiebel / Sesam / Shiitake 11,50/19,50



### Ein-Stunden-BIO Ei

weißer Spargel / Erdäpfelschaum / Chorizo Ibérico de Bellota / Schnittlauch 14,50/21,50



### Gebratenes Reinankenfilet

Erbsen-Kerbelcreme / Kerbelknolle / in Nussbutter confierte Erdäpfel / Krustentierschaum 25,50



### Lackierter Schweinebauch BBQ / Ötscherblick Schwein

grüner Spargel / Chili-Nüsse / Süsskartoffel 24,50



### Schokoladenschnitte

Browni / Zwergorangen / Erdbeeren 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

Junge Blattsalate 9,50

Avocado / Radieschen / Granny Smith / Kürbiskerne / Walnussöl

Gedämpfte Wan Tan vom Ötscherblick Schwein Vorspeise 11,50

Soja-Ingwermarinade / Jungzwiebel / Sesam / Shiitake Hauptspeise 19,50

Beef Tartar / Wienerwald Weiderind 120g 13,50

Senfsauce / knusprige Salzkapern / Toast 200g 19,50

Marinierte Lachsforelle / Gut Dornau 14,50

Spargel / Rhabarber-Dressing / Avocado / geräucherte Schwartenchips

Ein-Stunden-BIO Ei Vorspeise 14,50

weißer Spargel / Erdäpfelschaum / Chorizo Ibérico de Bellota / Schnittlauch Hauptspeise 21,50

## Suppen

Rindsuppe 5,50

Frittaten oder Grießnockerl

Schaumsuppe vom Bärlauch 7,50

knusprige Blutwurst / Berglinsen

Gedeck 2,20 €

## Hauptgerichte

Bärlauch - Ricotta - Ravioli	17,50
Nussbutter / Parmesan / Baby Leaf Salat	
Ein-Stunden-BIO Ei	21,50
weißer Spargel / Erdäpfelschaum / Chorizo Ibérico de Bellota / Schnittlauch	
Lackierter Schweinebauch BBQ / Ötscherblick Schwein	24,50
grüner Spargel / Chili-Nüsse / Süsskartoffel	
Gegrillte Rote Wildgarnelen	25,50
Paradeiser-Marinade / Miso-Chili-Mayonnaise / knuspriger Wildreis / Salat	
Gebratenes Reinankenfilet	25,50
Erbsen-Kerbelcreme / Kerbelknolle / in Nussbutter confierte Erdäpfel / Krustentierschaum	

## Wiener Klassiker

Backhendl von Brust und Keule / Steirisches Huhn	15,50
Ausgelöst / Erdäpfel-Vogerlsalat / Kürbiskernöl	
Riesling – Kalbsbeuschel	Hauptspeise 15,50
Wurzelgemüse / gebratener Serviettenknödel	Vorspeise 10,50
Kalbsleber	19,50
Portwein-Schalotten / Nussbutterpüree	
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale	20,50
Erdäpfel-Vogerlsalat	

## Desserts & Käse

Palatschinken	6,50
Marillenmarmelade	
Flaumige Nougatknödel	9,50
Rhabarber / Butterbrösel / Vanille	
Schokoladenschnitte	9,50
Browni / Zwergorangen / Erdbeeren	
Topfenschmarren	10,50
Zwetschken / Mandelkrokant (ca. 20 min Wartezeit)	
Käse	3 stk. 10,50 5 stk. 15,50
Chutney / Trüffelhonig / Nüsse / Brot	

## Digestif

<b>Brände</b>			<b>Bitter, Rum, Gin, Vodka</b>		
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	Ramazzotti	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	Hendrick's Gin	2cl	4,60
			Vodka Axberg Reisetbauer	2cl	4,80

Sämtliche angeführte Preise sind in € und incl. aller Abgaben