



Zu jedem bestellten Herbst-Dinner
gibt es eine Flasche Grüner Veltliner „Rosenprinzessin“ von
der Domäne Baumgartner
mit Künstleretikett!!!!

ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN!!!



4-Gängiges Herbst-Dinner

ROTES RÜBEN-CARPACCIO (G,L)

mit Winterspargel-Mouse, Belugalinsen-Vinaigrette und Hirschkalbsschinken 11,90

HOKAIDO-KÜRBIS-CREMESUPPE (A,G,L)

klassisch mit Weinviertler Kürbiskernöl und röstfrischen Kürbiskernen 5,90

GESPICKTER WILDSCHWEINBRATEN (A,G,L,M)

mit glacierten Maroni, sautierten Champignons mit Speck und Erdäpfelknödel - dazu ein
feines cremiges Wacholder-Zweigeltafterl 20,90

KARAMELLISIERTER KÜRBIS

mit hausgemachtem Vanilleeis, steirischem Kürbiskernöl,
Krokant und Schlag (G,C,E) 7,90

4-GANG-MENU 39,90

Sie können all diese Gerichte auch einzeln bestellen!



ALLERGENINFORMATION

A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier / D-Fisch / E-
Erdnuss / F-Soja / G-Milch / H-Schalenfrüchte / L-Sellerie / M-
Senf / N-Sesam / O-Sulfite / P-Lupinien / R-Weichtiere

KULINARISCH GOLDENER HERBST

„DER ETWAS ANDERE BURGER“

Gebratener Ofenkürbis / Wildschwein-Butterschnitzler / Selleriepüree (M,G,L)
auf Wacholderjus 11,90

EIERSCHWAMMERL-CREMESUPPE (A,G,L)

mit Speckcroutons 6,40

GEFÜLLTES WIENER BACKHENDERL (A,C,G,M)

Knusprig gebackenes Maishendlbrüstchen mit gerösteten Eierschwammerln,
Lauch & Gartenkräutern gefüllt und mit Erdäpfel-Vogerlsalat serviert 20,90

Gesottenes

RINDER SCHULTERSCHERZL (A,G,L)

auf papriziertem Kürbiskraut, Erdäpfelschmarrn
und frisch gerissenem Kren 18,50

Sous vide gegarte

LAMMSTELZE (M,G,A)

in Gremolata auf Kürbisrisotto an Balsamico-Zwetschken 20,90

Mit Kürbisihaube gratiniertes

MITTELSTÜCK VOM GEBRATENEN ZANDER (G)

auf Erbsen-Minz Püree 22,90

KÜRBIS-RISOTTO

Vegan

mit knackig gegarten Chioggia Rüben, Rucola und Balsamico 15,90

**JEDEN SONNTAG:
„RESTLESSEN“ AB 16,00**

Alle Vorspeisen von dieser Sonderkarte NUR 6,90

Alle Hauptspeisen von dieser Sonderkarte NUR 14,90

