



26.09 – 29.09.24

APERITIF

Prosecco Valdobbiadine Superiore DOCG

Angelo Borotolin

0,1 l EUR 5,30

Sbagliato (Campari, roter Wermut & Prosecco)

0,2 l EUR 8,90

Chilla Spritz (Chilla, Prosecco, Soda, Orangensaft)

0,2 l EUR 7,90

VORSPEISEN

Brotbretterl:

Brot mit Salzbutter, Speck & Oliven **EUR 5,90 p.P.**

Gebratene Blutwurst mit Speck-Krautsalat & Heidelbeer-Senf EUR 12,90

Helles Klosterbrauerei Reutberg 0,3 l EUR 3,40

Gebratener Kürbis mit Curry-Dressing, hausgemachtem Entenschinken

Burrata-Schaum & Granatapfel & EUR 14,90

Roter Veltliner „Ried Eisenhut“ Wagram DAC 1/8 l EUR 6,44

Rindssuppe mit Käsenocke & Schnittlauch EUR 8,90

Apfel mit Brie gefüllt im Speck-Mantel gebacken & Sellerie-Püree EUR 13,90

Ihringer Weißburgunder, Baden-Württemberg 1/8 l EUR 6,05



HAUPTGÄNGE

Gamsbolognese aus der Jagd des Großherzogs von Luxemburg (Vorderriss)
mit Portwein-Zwetschge, gebratenen Kräuter-Seitlingen & langen Nudeln **EUR 23,90**

Mon Coeur, Côtes-du-Rhône 1/8 l EUR 5,91

Teigtaschen mit Sovrano (Kuh- & Büffelmilchkäse)
mit Tomatenbutter, Basilikum-Öl & Parmesan-Spänen **EUR 19,90**
Grüner Veltliner „Ried Hochstrass“ Weinviertel DAC 1/8 l EUR 5,76

Kürbis-Risotto mit Carbonara-Schaum EUR 20,90
Milly-Lamartine AOC, Burgund 1/8 l EUR 5,91

Wirtshausklassiker

Paprika-Hendl mit Topfenspätzle & grünem Salat EUR 19,90
Ihringer Weißburgunder, Baden-Württemberg 1/8 l EUR 6,05

Krautwickerl mit Nussbutter-Püree
& kräftiger Rotwein-Schalotten-Sauce **EUR 19,90**
Cuvée Noir, Ahrtal 1/8 l EUR 5,67

Polentaknödel mit Kürbis-Ragout & Buttermilchschaum EUR 19,90
Sauvignon Blanc „Ried Mühlweg“ 1/8 l EUR 5,76

DESSERT

Affogato – Espresso mit Vanille-Eis EUR 4,50

Topfenknödel mit Zimtbrösel & Zwetschgenröster & Vanille-Eis EUR 11,90
2015 Berncasteler Doctor, Riesling Auslese 1/16 l EUR 8,30

Zitronensorbet mit Prosecco / Himbeer-Sorbet mit Vodka EUR 7,90