

Frizzante – Gelber Muskateller 0,1 l 3,10
Weinbau Rudolf Hofer, Auersthal

Getränk der Woche:

Pfirsich – Spritzer 1,90
“old school“

Wein der Woche im Glas:

Weinviertel DAC 2016 2,60
13 % - trocken
Weinbau – Christian Haferl, Auersthal
Zweigelt „Debut“ 2015 2,80
13,5 % - trocken
Weinbau Rudolf Hofer, Auersthal

Weinviertler Backhendlsalat 6,20
mit Kürbiskernöl und Paradeiser

Matjesfilet mit Zitronenrahm auf Avocado 7,20
und rotem Zwiebel

Knoblauchcremesuppe mit Croutons 3,40
Rindssuppe mit Kräuterfrittaten 2,90
Fleischstrudelsuppe 3,40
Leberknödelsuppe 3,40

Geschmorter Hirschbraten mit Semmelknödel und Rotkraut 15,20

Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Petersilerdäpfel 14,20
und Blattsalat

Rindsbraten mit Semmelknödel und Preiselbeere 10,40

Gebratenes Schweinefilet mit Steinpilzsauce 14,20
und Semmelknödel

Grillteller mit Pommes frites und Knoblauchbutter	11,80
Schnitzel vom Schwein mit gemischtem Salat	8,30
Putenfilet gebacken mit Preiselbeeren und Pommes frites	9,20
Seehecht „serbisch“ mit Petersilerdäpfel und Kräuterbutter	11,20
Steinpilz-Rostbraten mit Petersilerdäpfeln	15,20
Cremiges Reibgerstel mit Steinpilz und Lauch	9,20
Gebratene Orecchiette mit ZucchiniGemüse und Rucola (Vegan)	8,90

Mohnauflauf mit Preiselbeerschaum und Schokoladesauce	4,20
Maronikuchen mit warmer Weichselsauce und Schlagobers	4,20
Weinviertler Torte	4,20
Schwarzwälder Kirsch Torte	3,20
Malakoff Torte	3,20

Zwetschken-, Birnen-, Marillen- Schnaps 2cl	2,90
Kirschschnaps 2cl	3,20
Gelber Muskateller – Tresterbrand 2cl	3,40
Rum – Antiquo Venezolano 2cl	4,90
Reserva exclusiva, 40%	

Gerne bereiten wir Ihnen auch kombinierbare Alternativen zu.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Felix Sommer und sein Team