



Herzlich Willkommen

Welschriesling Sekt	0,10l	5.50
Beeren-Waldmeister-Bellini	0,20l	8
Wermuth & Tonic GaumenGut Wermuth Tonic Gurke	0,25l	8
Negroni Gin Campari Wermuth	0,20l	9
Gin-Tonic-Rosé	0,25l	9
Fruchstäfte von der Familie Preiß Traisental Williams Birne Marille Blaue Traube Dirndl	0,25l	4.90

Gedeck

Hausbrot | Almbutter | Ziegenfrischkäse
3.50

Allergeninformation

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch,
E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch / Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie,
M: Senf, N: Sesam, P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtiere

Desserts

Schokoladen- Millefeuille

Mango | Calamansi
ACGO
9

Hausgemachte Mohnnudeln

Beerenröster | Vanilleeis
ACOG
9

St. Felicienne

Kräutersalat
GO
13

Aus der Küche

Zuerst

Beefsteak Tatar
gebeizter Dotter | Kapernmayo
ACDFGLMO
16

Gänseleber
Beerenauslese
Rhabarberchutney | Brioche
ACGO
16

Bio-Rauchforelle
Rüben | Kaviar | Rahm
ACGPD
14

Winterlicher Haussalat
cremigem Apfeldressing
Ziegenkäse | Nüssen
GLO
9

Kräftige Rindsuppe
Leberknödel | Wurzelgemüse
ACGLGF
7

Portobellopilz-Cappuccino
Parmesanpofesen
AFGLGLO
7

Stundenei
Spinatcreme | Wintertrüffel
Chips | Wermuth
CGLO
18

Danach

Bio-Saiblingsfilet vom Thorhof
Mandelpanade
Zitronen-Graupenrisotto
ACDGHLORP
25

Erdäpfelknödel
Durocschwein | Saiblingskaviar
Champagnerkraut
knusprige Butterbrösel
ACDGMLO
19

Hirschkalbs-Butterschnitzel
Zwiebel² | Erdäpfel-Lauchpüree
ACGLMO
22

**Wiener Schnitzel
vom Tullnerfelder Schwein**
Petersilienerdäpfeln
ACG
15

Ente²
Rosa Filet | geschmorte Keule
Rotkrautravioli | Chicorée | Blutorange
ACGLMOP
26

Zweigelt-Ochsenbackerl
Pastinakencreme
Beluga-Gemüselinsen
AFGLMO
24

Simmentaler Kalbin

Bestes Fleisch von heimischen Rindern ist bereit für den großen Auftritt, ausgewählte Teile von der Simmentaler Kalbin, weiblichen Rindern von ca. 24 Monaten, werden für Sie zubereitet

Filetsteak
grüne Pfeffersauce | Erdäpfelgratin | Blattsalat
GOLM
36