

Wein- und Aperitif-Empfehlung:

Unsere Weißwein-Empfehlung:

Wachau Weingut Emmerich Knoll
Loibner Steinfeder

0,1 5,10 0,2 9,60

Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

Weiß Wiesenobst Holunderblüte Kräuter

Piccolo 7,50

Rot Wiesenobst Johannisbeere Sauerkirsche

Piccolo 7,50

Rosenzauber Apfel Minze Rose

Piccolo 7,50

Suppen:

Terlaner Brotsuppe 7,50

Kartoffel-Meerrettich-Cremesuppe 7,50

Bärlauch-Zucchini-Rahmsuppe mit Gewürzbrot-Croutons 7,50

Vorspeisen:

Rotbarsch-Filet mit Salbei gebraten und
Fregola – sardische Nudeln - 17,50

Scampi mit Knoblauch gebraten an Salaten 17,50

Ausgelöste Wachtel mit Pilzen und Salat 16,80

Kohlrabi-Carpaccio mit Schafskäse im Kräutermantel 16,80

Gebeizter Dill-Lachs mit Reibekuchen und Salat 16,80

Lammfilet mit Knoblauch gebraten an Salaten 18,50

Kartoffel-Gnocchi in Gorgonzola-Rahm und grüner Spargel 14,00

Hausgemachte Bärlauch-Ricotta-Ravioli mit Parmesan

Als Vorspeise 14,80

Als Hauptspeise 19,00

Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl

Hauptspeise:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes oder Kartoffelsalat dazu gemischter Salat	17,80
Bärlauch-Cordon bleu – gefüllt mit Birgländer Schinken Käse und Bärlauch – dazu Kartoffelsalat und gem. Salat	20,50
Schweinefilet – verschieden überbacken - Rahmsauce Kartoffelplätzchen und Salat	24,00
Salbeischnitzel mit Eckeltshofer Bauernschinken und Salbei gebraten Kartoffelplätzchen dazu Salat	23,80
Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffeln	21,50
Kalbsleber mit Salbei gebraten Portweinsauce Rahmwirsing und gebratene Kartoffeln	26,80
Rumpsteak mit Bärlauch-Kruste Rahmwirsing Portweinsauce und gebratene Kartoffeln	29,80
Bärlauch-Knödel aus hausgebackenem Brot Gemüsebutter und Parmesan	17,50
Ital. Pappardelle in Dill-Rahm und Pernod mit gebeiztem Lachs	18,50

Fischgericht:

Dorade im Ganzen mit Kräutern gebraten und Kartoffeln	29,50
Schwarzer Heilbutt mit Bärlauch-Graupen und Riesling-Sauce	29,50

**Spezialität – Alte Marille – limitiert –
3 Jahre im Holzfass gelagert – Hödl Hof Österreich 2 cl 8,50**

Speisen die auf Wunsch auf 2 Teller geteilt werden – Aufpreis 2,50

Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,50

Buttermilch-Mousse mit Erdbeeren
und Waldmeister-Eis 11,80

Apfelpfannkuchen mit Calvados 12,00

2 Kugel Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne 8,00

Crème Brûlée – mit echter Vanille aus Madagaskar –
Wachauer Marillen-Kompott und Vanille-Eis 11,80

„Kaffee-Set“ - Espresso 1 Glas Armagnac
und 1 Kugel gebranntes Mandel-Eis 11,80

Mafioso-Espresso 5,00
- Espresso Amaretto Sahne -

Café Italy 8,00
-Espresso Amaretto Eierlikör Sahne -

**Wir verwenden nur italienisches Eis
aus 100 % Weidemilch**

Folgen Sie uns ...

... auf facebook



... auf instagram

