

## Abendkarte, Samstag, 15. Dezember 2018

### Weinempfehlung:

Gelber Muskateller 2017 1/8  
Vorspannhof Mayr, Dross, NÖ 4,30

### *Vorspeisen*

- Kalbsrahmbenschen mit Serviettenknödel 8,10/12,0
- Gansl-Erdäpfelknödel auf Schilcherrotkraut 9,80
- Butterfisch-Lachscarpaccio mit Rucola und Grana 12,50
- Käsekonfekt in Chili-Kürbiskern-Mandelmantel mit Sesamgebäck 9,20
- Gemischte Blattsalate mit Apfelessig-Kernöl oder Balsamico-Olivenöl 5,80

### *Suppen*

- Rindsuppe mit zweierlei Einlage 3,80
- Selleriecremesuppe mit Nusscroutons 4,40
- Karottencremesuppe 4,40
- Rucolacremesuppe 4,40

### *Hauptspeisen*

- Hirse-Rollgerstl-Zucchini-Puffer mit Kerbelsauce 11,50
- Bohnen-Kichererbsen-Linseneintopf mit Polentaschnitte 11,50

Preise in EURO inklusive aller Abgaben  
Speise- und Getränkekarte mit Allergenkennzeichnung liegt im Lokal auf

- Gebratenes Zander und Lachsfilet mit Spinaterdäpfel 21,50
- Geschmorte Calamari in Fenchel-Paprika-Artischockensauce mit Baguette 13,50

- Filetsteak vom Waldviertler Rind mit Speckfisolen, Ofenerdäpfel und Kräuterbutter 28,50
- Gebratene Flugentenbrust mit Orangen-Wirsingrahm und gebackenen Erdäpfel-Kräuterbällchen 17,50
- Wildschweinragout in Rotweinsauce mit Böhmischem Knödel 18,50
- Geschmorte Kalbstafelspitz in Karotten-Kapernsauce mit Serviettenknödeln 16,50
- Gebackenes Schweinsfilet mit Erdäpfel-Blattsalat und Preiselbeeren 16,50

### *Desserts*

- Topfenknödel in Butterbrösel mit Schoko-Zimtfülle und Beerenragout 7,20
- Powidlbüchtlern mit Vanillesauce 7,20
- Kürbis-Krokant - Tiramisu 6,00
- Weißes Schokokoch mit Weichselragout 6,00
- Topfen-Orangenmousse 6,00
- Apfel-Birnenstrudel mit Schlagobers 5,20
  
- Gemischter Käseteller mit pikanter Erdbeer-Chilimarmelade und Schwarzbrot 7,90