

VORSPEISEN

Kräuter-Joghurterrine

Paprikavinaigrette / Vogerlsalat / Nüsse
Blüten und Kräuter aus dem eigenen Garten

8.00

Panzanella mit Lardo

Gurken / breite Bohnen / Tomatenraritäten
Italienisches Dressing / Minze
Hausgemachter Speck / Brotwürfeln

8.00

SUPPEN

Rindsuppe

Leberknödel oder Frittaten

3.80

Brennesselcremesuppe

Gerösteter Mais / Joghurtschaum

4.60

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

HAUPTSPEISEN

Gemüsegulasch

Süßkartoffeln / Kichererbsen

Gemüse der Saison

Gebäck

12.50

mit Seesaibling / Gut Dornau

Filet sous vide

Weinraute / Zitronenzeste / Butter

18.50

Zitronenrisotto

Kohlrabi / Karfiol / Zuckererbsenschoten

Piniengerne / Parmesan / Frischkäse

12.50

mit gebratener Hendlbrust

schwarze Nüsse / Rosmarin

16.00

Schweinsfilet gebraten

Sous vide / Knoblauch / Kümmel

Erdäpfel-Speckroulade / Paprikakraut

18.50

Zerlei vom Pielachtaler Hirschkalb

Vom Brunnhof

Selleriepüree / Serviettenknödel

19,50

UNSERE KLASSIKER

Beiried gebraten

Topinambur Creme / Gewürz Couscous
Goldsalbei / Majoran / Zitronenthymian aus dem eigenen
Garten
21,50

Tafelspitz vom Pielachtaler Rind

Im Wurzelsud gekocht
Rösterdäpfel / Cremespinat
16.50

Surschnitzel oder Schweinsschnitzel vom Traisentaler Schwein

Petersilerdäpfel / gemischter Salat
12.00

Backhendl

Filet und Keule ausgelöst / Erdäpfel-Vogerlsalat
13.50

DESSERTS

Gebackenes Topfentörtchen

Eingelegte Physalis / Vanilleeis

8.50

Zitronentarte

Marinierte Erdbeeren / Pistazien / Minze

7.50

Mandelmilchreis

Hausgemachte Erdbeermarmelade / frische Erdbeeren

4,80

KAFFEEKOMBI

Vinzino

Melange und Sacherschnitte mit Schlagobers

5.80

Paulino

Kleiner Schwarzer und Apfelstrudel

4.80