

vorspeisen. salate.

Beef Tartare Gebackene Schwarzwurzel Trüffelmayo / Wachtelei Grünkohl Chips / Öfferl Bio-Brot A, C, D, G, L, M, O	110g € 18,50 oder 200g € 22,50
Chicorée in der Gruyèrkruste Pastinaken-Birnensalat Schafjoghurt / schwarze Nüsse Kräuteröl A, C, H, L, O	€ 17,50
Gebeizte Lachsforelle Fenchelfond / Kaki-Apfelartare geröstet Ofenkartoffel / Kaviar D, L, O	€ 19,50

suppe.

Rindssuppe mit Wurzelgemüse Frittaten / Grießnockerl A, C, G, L	€ 8,00
Sellerie-Steinpilzcremesuppe Oliven-Blätterteigstangerl G, L, O	€ 8,50
Gansleinmachsuppe Gänseklein-Bröselknödel A, C, G, L, O	€ 9,50

käse.

3 Sorten Safranapfel / Paprikamarmelade G, O	€ 14,50
Öfferl Bio Brot A	€ 3,00 / 4,50

hauptspeisen.

Burgenländische Weidegans Rotkraut / Quitten / Maroni Erdäpfelknödel A, C, G, L, O	€ 38,50
Bio-Lammragout (aus eigener Zucht) Kohlsprossen / Kumquats Zitronenbulgur A, L, O	€ 26,50
Glaciertes Kalbsbutterschnitzel Erdäpfelpüree / Wilder Broccoli Trüffelschaum / Wintertrüffel A, C, G, L, O	€ 25,50
Meidlinger Duett Spinat-Bergkäse-Knödel Kürbisravioli Parmesanschaum / Grünkohl A, C, G, L, O	€ 20,50

desserts.

Maroni-Schokokuchen Vanilleeis / Kumquats-Apfelragout A, C, G, O	€ 9,50
Powidltascherl Zimtbrösel Cassis-Sauerkirschenrgaout A, C, G, O	€ 13,50

Solange der Vorrat reicht.

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