Unser Herbstmenü 2026

WEINE

WEISSWEIN

Blanc de Blanc (Zur Schwane)	0,1l	4,50€	0,2l	7,50€	0,75l	28,00€
Riesling feinherb (Dr. Pauly–Bergweiler)	0,1l	5,00€	0,2l	9,00€	0,75l	30,00€
Grauburgunder (Jülg)					0,75l	54,00€
Bianco del Giglio Frizzante (Villa Armellina)					0,75l	35,00€

ROTWEIN

Cuvée (Zur Schwane)	0,1l	5,90€	0,2l	8,50€	0,75l	32,00€
Zweigelt (Stift Klosterneuburg)	0,1l	5,90€	0,2l	8,50€	0,75l	32,00€
Barbera (Elio Filippino)					0,75l	46,00€

ROSÉ WEIN

Spätburgunder - Fürst Löwenstein	0,1l	5,00€	0,2l	9,50€	0,75l	37,00€

SPARKLING

Prosecco Millesimato Brut	0,1l	4,90€	0,2l	8,50€	0,75l	28,00€
Paladin „Amico Filò Frizzante“	0,1l	4,50€	0,2l	8,00€	0,75l	26,00€

MENÜ

VORSPEISEN

Rote-Bete-Beuscherl | Serviettenknödel | bunte Bete | Crème fraîche 10€

Forellen-Crudo | Zitrone | Radieschen | Chili 12€

Blutwurst | Birne | dreierlei Zwiebeln 11€

SUPPEN

Rinderbrühe | Grießnockerl | Schnittlauch 9.50€

Kürbissuppe | Crème fraîche | Muskat | Salbei 9.50€

SALATE

Feldsalat | Ziegenkäse | Rettich | Walnüsse | Apfel-Vinaigrette 10€

Saurer Kalbskopf | Frisée | Speck | Kürbis | geräucherte Kürbis-Vinaigrette 12€

Kleiner Haussalat | Rotwein-Senf-Vinaigrette | frische Kräuter 6€

KINDER KARTE

Spätzle mit Soß 8€

HAUPTSPEISEN

Rote-Bete-Ravioli | Mohnbutter | Pistazien | Parmesan 18€

Kürbisrisotto | Kräutersaitling | Speck | Salbei 20€

Zander | Zanderkroketten | Linsen | Spinat | Verjus-Buttersoße 25€

Entenconfit | Bratkartoffeln | Rosenkohl | Senfsoße 25€

Rehragout und Rehrücken | Selleriepüree | Weintrauben | Walnüsse 26€

Kalbstafelspitz | Wurzelgemüse | Kartoffeln | Meerrettich 27€

DESSERTS

Schokoladen-Cremosa | Kaffeeeis | Pistazien-Crumble 10€

Zwetschgenknödel à la Hannes | Zwetschgenröster | Heueis 10€

Karamell-Apfeltorte | Zimteis 10€