TAGESKARTE

Sonntag, den 22. November 2026

Getränke Empfehlungen

Hofbräu Winterzwickl 5,5 %
Naturtrübes Dunkles, harmonisch kräftig, mit leichten Anklängen von Karamell und Schokolade und einer dezenten Malznote
im gekühlten Steinkrug
0,5l € 6,40

*

Aperitif

Lemon-Beer-Cooler
Dunkles Kellerbier,
Bitter Lemon und Limette

0,2l € 6,80

*

Weißwein

Grüner Veltliner Wind & Weite
Weingut Nimmervoll, Wagram

0,75l € 32,50

*

Roséwein

Miraval
Château Miraval, Provence

0,75l € 58,00

*

Rotwein

Blauer Zweigelt Quergelesen
Weingut Nimmervoll, Wagram

0,75l € 34,50

*

Digestif

Cardenal Mendoza Brandy 40 %
2 cl € 4,80

Vorweg

Karotten-Pastinakencremesuppe – € 8,00
mit Malzbaguette-Croutons

Bunter Wildkräutersalat – € 12,60
in Erdbeerdressing mariniert, mit gewürfeltem Fetakäse, Limettenfilets und knusprigen Malzbaguettechips

Hauptgerichte

Gebratene Seehechtfilets - € 24,50
auf grünem Spargelragout, geschäumter Butter, verfeinert mit Aromaten und abgebräunten Grenaillekartoffeln

Aumeister Schnitzel – € 21,60
in Brezenpanade mit süßem Senf und Meerrettich, dazu resche Bratkartoffeln mit Frühlingslauch

Spinat-Ricotta-Ravioli (7 Stück) **- € 16,80**
in Brauner Butter geschwenkt, mit frisch geriebenem Parmesan, Pinienkerne, gebratene Pilze und frischer Gartenkresse

Zarter Rinderschmorbraten - € 21,50
in kräftiger Rotweinsoße,
dazu abgebräunte Schupfnudeln und Blaukraut

Geschmorte Kalbsbrust - € 22,90
mit kräftiger Kalbsjus, Kräuter-Semmelknödelfüllung, glasiertem Karottengemüse und Kartoffel-Gurkensalat

Desserts

Birnen-Topfenstrudel – € 9,80
mit einer Kugel Walnusseis und Ahornsirup

Apfel-Spekulatius-Crumble - € 8,90
mit einer Kugel Cassissorbet und Portweinreduktion