



### **Unsere Weißweinempfehlung:**

**Supperin 2008 Grüner Veltliner von Pichler-Krutzler,  
Ein Spitzenwein aus der Wachau  
0,2 ltr 9,50 / 0,125 ltr. 6,20 / Flasche 36,--**

**3 Gang-Menü 35,--  
4 Gang Menü 40,--**

### **Vorspeise**

**Catherine´s Ziegenkäse mit grünem Spargel und  
Pistazien-Minzvinaigrette 9,--**

**Tafelspitz-Randensülze mit frischem Kren 9,--**

**Mit Kreuzkümmel geräucherte Entenbrust  
auf roten Marillen Linsen 8,50**

**Rote Beete Salat mit Kren,  
gelbem Friseé und Apfel 7,50**

**Vorspeisenvariation für zwei mit  
fünf verschiedenen kleinen Schmankerln 19,--**

### **Suppe**

**Rinderbouillon mit Frittaten 5,50  
mit Leberknödeln 7,--**

**Paradeiseressenz mit Basilikum-Ricottaravioli 7,--**

**Spargelcrème Suppe 7,--**



## **Schmankerl**

**Gebratenes Saiblingsfilet auf Bärlauch-Risotto  
als Vorspeise 8,50  
als Hauptgang 15,50**

## **Hauptspeisen**

**Heidespargel mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter  
oder Sauce Hollandaise 16,50  
mit Tiroler Schinken 19,--  
mit zweierlei vom Bentheimer Ökoschwein 24,--**

**Steirische Polenta mit Tomaten-Fenchelgemüse  
und sautierten Pfifferlingen 17,--**

**Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit warmem Kartoffel-Gurkensalat 19,50**

## **Süßspeisen**

**Kaiserschmarr'n  
mit Vanille-Kernöleis und Zwetschgenröster 8,50**

**Dessertvariation 9,--**

**Wiener Eismarillenknödel  
mit gepfefferten Erdbeeren 7,50**

**Waldmeister-Joghurteis  
in der Rhabarber-Kaltschale 7,--**

**Eine Kugel hausgemachte Eiscreme 2,20  
oder Sorbet 2,50**