

# zu mittag.

di-fr // 11.30 – 15.00 // 25.03. - 28.03.

# kleine wirtschaft.

di-fr // 11.30 – 15.00

## dienstag.

### Altwiener Backfleisch

Erdäpfelsalat / Kren

A, C, G, L, M, O

€ 15,50

### Knusprige Erdäpfelgnocchi

Paradeiser Sauce / Burrata

A, C, G, L, O

€ 13,50

## mittwoch.

### Faschierter Braten vom Bio-Lamm (aus eigener Zucht)

Erdäpfelpüree / Wurzelgemüse

A, C, G, L, O

€ 15,50

### Reis-Gemüselaiabchen

Reis / Minzrahm / Kräutersalat

C, G, L, O

€ 13,50

## donnerstag.

### Bio-Damwildragout (aus eigenem Forst)

Bärlauchnockerl / eingelegter Zwiebel

A, C, G, L, O

€ 15,50

### Kichererbsen Curry

Koriander-Glasnudeln

G, L, O

€ 13,50

## freitag.

### Lachsforellenfilet

Bärlauchrisotto

D, O, L

€ 16,50

### Überbackene Topfenpalatschinken

Heidelbeerragout

A, C, G

€ 11,50

### Rindssuppe mit Wurzelgemüse

Grießnockerl / Frittaten

A, C, G, L

€ 7,00

### Geräuchertes Forellenfilet

Grüner Apfel / Rote Rübe

D, L, O

€ 16,50

### Beef Tartare

Dottercreme / Jungzwiebel / Brioche

A, C, D, G, L, M, O

€ 17,80

oder

€ 22,80

### Innviertel Grammelknödel

Karamellisiertes Chilikraut / Speck

A, C, G, L, O

€ 16,50

oder

€ 22,50

### Trüffelnudeln

Gebeizter Dotter / Schnittlauch

A, C, G, L

€ 21,50

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilerdäpfel / Blattsalat

Preiselbeeren

A, C, G

(Glutenfrei auf Anfrage)

€ 29,50

## desserts.

### Apfel Cheesecake im Glas

C, G, H

€ 7,50

### Schokoladen-Rote Rüben-Küchlein

Schokoladensauce / Vanilleespuma

Kandierten Roten Rüben

A, C, G

€ 8,50

### Marillen Palatschinken

Hausgemachte Wachauer

Marillenmarmelade

A, C, G, L, O

1Stk.

€ 4,00

2Stk.

€ 7,00

Solange der Vorrat reicht.

Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben, exklusive Trinkgeld.

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