zu mittag.

di-fr // 11.30 – 15.00 // 20.05. - 23.05.

kleine wirtschaft.

di-fr // 11.30 – 15.00

dienstag.

Cordon Bleu vom Tullnerfeld Schwein

Petersilerdäpfel

A, C, G, L, O

€ 13,90

Gebackener Camembert

Petersilerdäpfel

A, C, G, L, O

€ 11,90

mittwoch.

Butterschnitzel vom Damwild

(aus eigener Zucht)

Erdäpfel Püree / Preiselbeersaft

A, C, G, L, O

€ 13,90

Kraut-Karottenroulade

Rosmarinpüree

C, L, O

€ 11,90

donnerstag.

Rindergulasch

Servietten Knödel

A, C, G, L, O

€ 13,90

Tofugulasch

Servietten Knödel / Rahm

A, C, G, L, O

€ 11,90

freitag.

Fischstrudel

Süß-Sauren-Couscous

D, L, O

€ 16,50

Linsenstrudel

Rucola / Apfel-Miso

A, C, G, L, O

€ 11,90

Rindssuppe mit Wurzelgemüse

Grießnockerl / Frittaten

A, C, G, L

€ 7,00

Burrata

Paradeiser / Mandarinenöl

Basilikum

G, L, O

€ 16,50

Beef Tartare

Dottercreme / Jungzwiebel / Brioche

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

€ 17,80

oder

€ 22,80

Innviertler Grammelknödel

Karamellisiertes Chilikraut / Speck

A, C, G, L, O

€ 16,50

oder

€ 22,50

Getrüffelte Nudeln

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.

Vanille Creme Brulee

Erdbeersalat / Sauerrahmeis

getrockneter Honig

C, G

€ 9,50

Schokomousseschnitte

Haselnusskrokant

gefrorener Waldmeister

C, G, L, O

€ 9,50

Marillen Palatschinken

Hausgemachte Wachauer

Marillenmarmelade

A, C, G, L, O

1Stk.

€ 4,00

2Stk.

€ 7,00

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

Solange der Vorrat reicht.