



Zu jedem bestellten HERBSTMENU
gibt es eine Flasche Grüner Veltliner
„Rosenprinzessin“ von der Domäne Baumgartner
mit Künstleretikett!!!!
ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN!!!



4-GANG-HERBST MENU

Hausgebeizter

BALTIKLACHS

mit Kürbis Panna Cotta und Dill-Senfsauce (C,D,G,L,M) € 11,90

MUSKATKÜRBIS-CREMESUPPE

mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Schlag (A,G,L) € 5,90

Zart gedünsteter gespickter

WILDSCHWEINBRATEN

mit glacierten Rotwein-Maroni, Hokaido-Ofenkürbis,
Palffy-Dukaten und Preiselbeeren (L,M,G) € 19,90

Karamellisiertes

KÜRBISKOMPOTT

vanillig kalt serviert und steirisch vollendet (G,C,E) € 7,90

4-GANG-MENU ... € 39,90

Sie können natürlich all diese Gerichte auch einzeln bestellen!

JEDEN SONNTAG: „RESTLESSEN“ AB 16,00

Alle Vorspeisen von dieser Sonderkarte NUR € 6,90

Alle Hauptspeisen von dieser Sonderkarte NUR € 13,90

Marchfelder Bauerngansl NUR € 15,90

KULINARISCHER HERBST

DREIERLEI VON DER BAUERN-GÄNSELEBER

Terrine & Panna Cotta & Pralinen mit Moosbeersauce,
Armagnac Zwetschke,
Mango -Chutney und gebähtes Butterbrioche (A,E,C,G,L,M) € 14,90

GANSLSUPPE

mit Bröselknöderl (A,C,G,L) € 5,90



GEFÜLLTES MARCHFELDER

BAUERNGANSL



mit Rotkraut & Erdäpfelknödel & Preiselbeeren (A,C,G) € 22,90

Medaillon vom gratinierten

WALDSCHWEIN

mit Armagnac-Zweschken-Kürbishaube überbacken,
auf Maroni-Risotto serviert(A,C,G,M) € 20,90

Im Mohn-Nußmantel gegrilltes

ZANDERFILET

mit 2erlei Kürbis –

Kürbispüree & Kürbischutney (A,G,N,E,D) € 21,90

Zartes Haxerl von der

WALDVIERTLER WEIDE-ENTE

mit Kranewitter-Zweigeltafterl,
dazu Erdäpfelknödel und Rotkraut (A,C,G,) € 19,90

GEBACKENER MUSKAT-KÜRBIS

mit Schnittlauch-Rahmdip und Petersilerdäpfeln (A,G,L) € 14,90

ALLERGENINFORMATION

A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier / D-Fisch / E-Erdnuss / F-Soja / G-Milch /
H-Schalenfrüchte / L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam /
O-Sulfite / P-Lupinien / R-Weichtiere