

## APERITIFEMPFEHLUNG

### CRANBERRY #5

CREMANT | CRANBERRY SIRUP | ROSMARIN  
 0,1L 9,50€

### PIMMS ROYAL

CREMANT | PIMMS LIKÖR | ORANGE  
 0,1L 9,50€

### WINTER MULE

APFELPUNSCH | GINGER ALE | ZIMT  
 ALKOHOLFREI 0,3l 6,50€  
 MIT SCHUSS RUM 4 cl 10,50€

## VORSPEISEN UND SUPPEN

### GÄRTNER SALAT

BLATTSALAT | KEIMLINGE | CROUTONS  
 HAUSDRESSING  
 KLEIN  
 GROSS

€  
  
  
 5,00  
 7,50

### LAUWARMES MEDITERRANES GEMÜSE

RUCOLA | PARMESAN | KNOBLAUCHBROT

9,50

### CARPACCIO VON KRÄUTERSAITLINGEN

FELDSALAT | REHSCHINKEN | SCHWARZER KNOBLAUCH MAYONNAISE  
 GRANATAPFEL

12,50

### WANTAN VOM FASAN

KRÄUTERSAITLINGE | ÄPFEL | SPITZKRAUTSALAT | PAPRIKAMARMELADE

15,00

### KRÄFTIGE RINDERBRÜHE

LEBERKNÖDEL | SCHNITTLAUCH

8,00

### MARONENCREMESUPPE

BIRNEN | CROUTONS | KRÄUTER

8,00

### CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

STEIRISCHES KERNÖL | CROUTONS

8,00

12:00 UHR BIS 14:00 UHR und 18:00 UHR BIS 20:00 UHR

## HAUPTGÄNGE

<b>HAUSGEMACHTE RIGATONI</b> SCHMORTOMATEN   RUCOLA   PARMESAN	12,50
<b>HAUSGEMACHTE SPAGHETTI</b> PANCETTA   EIGELB   PARMESAN   RUCOLA	14,00
<b>KARTOFFEL-KÜRBIS-GRATIN</b> BROKKOLI   PILZE   COCKTAILTOMATEN	18,50
<b>BROTSALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE</b> TOMATEN   AVOCADO   GERÖSTETES BROT	22,00
<b>SAIBLINGSFILET IN AROMEN GEBRATEN</b> GLASIERTES WINTERGEMÜSE   SPITZKRAUT   KRÄUTERKARTOFFELN	26,00
<b>¼ ENTENBRATEN IN BEIFUßSAUCE</b> APFELBLAU-KRAUT   MARONEN   KARTOFFELKNÖDEL	19,50
<b>HIRSCHBRATEN AUS EIGENER ZUCHT IN ZWETSCHGENSAUCE</b> APFELBLAU-KRAUT   FINGERNUDELN	24,50
<b>RINDERFILETSPITZEN IN GRÜNER PFEFFERSAUCE</b> FEINE BANDNUDELN   KRÄUTER	26,00
<b>RINDERFILETSTEAK</b> GEBRATENE KRÄUTERSAITLINGE   KARTOFFEL-KÜRBIS-GRATIN	36,00
<b>REHRÜCKEN IN BROMBEERSAUCE</b> APFELRAHMWIRSING   KRÄUTERSAITLINGE   KARTOFFELKRAPFEN MARONEN	36,00
<b>SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“</b> WAHLWEISE DAZU KARTOFFELSALAT   POMMES FRITES   BLATTSALAT	16,00
<b>WIENER KALBSSCHNITZEL MIT PREISELBEEREN</b> WAHLWEISE DAZU KARTOFFELSALAT   POMMES FRITES   BLATTSALAT	26,00

12:00 UHR BIS 14:00 UHR und 18:00 UHR BIS 20:00 UHR

## DESSERT

<b>CREME BRULÉE</b> SAISONALE FRÜCHTE   KASTANIEN-MASCARPONE-EIS	9,50
<b>KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN</b> MANDELN   ROSINEN   APFELMUS   ZWETSCHGEN	12,00
<b>DELICE VOM SCHOKALADNMOUSSE</b> BLÄTTERTEIG   PUNSCHKIRSCHEN   ORANGENSAHNE	12,50
<b>FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE</b> CHUTNEY   BUTTER   WALNUSS   BROT	15,00

## WEINEMPFEHLUNG

2017	<b>BLAUER SPÄTBURGUNDER</b>	0,75L	33,00€
	WEINGUT KNIPSER	0,2L	9,50€
	PFALZ		
	trocken		

## WINTERMENÜ

### **CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS** STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL | CROUTONS

\*\*\*

### **REHRÜCKEN IN BROMBEERSAUCE**

KRÄUTERSAITLINGE | APFELRAHMWIRSING | KARTOFFELKRAPPEN | MARONEN

\*\*\*

### **DELICE VOM SCHOKOLADENMOUSSE** BLÄTTERTEIG | PUNSCHKIRSCHEN | ORANGENSAHNE

ALS 3 GANG MENÜ 48,00 €  
ALS 2 GANG MENÜ 38,00 €

12:00 UHR BIS 14:00 UHR und 18:00 UHR BIS 20:00 UHR