



HERBSTKARTE

ZUM EINSTIEG

Schwammerlcremesuppe 14.80

mit Focaccia, Schwammerl, Thymian, Zwiebeln und Knoblauchcreme

Langosch 24.80

Ungarisches Fladenbrot
Knoblauch-Creme fraîche, gebeizter Saibling
Zwiebeln und Vogerlsalat

HAUPTSPEISEN

Schlachtteller 37.50

Gekochter Speck, Blut- und Leberwurst
Salzerdäpfel und Sauerkraut

Gebratenes Hechtfiletstück 42.20

Safransauce
Zitronen-Thymian-Küchlein und Bimi Brokkoli

Kürbisgröstl 28.70

Erdäpfel, Kürbis, Shiitake, Rosenkohl und Spiegelei

DESSERT

Coupe Nesselrode 14.20

Baiser, Kastanienreis (=Vermicelles), Vanilleeis und Schlagrahm

WEINEMPFEHLUNG

Weiss

2020 Morillon Muschelkalk 1 dl 11.00

Weingut Tement, Südsteiermark, Steiermark
Chardonnay

Rot

2019 Rosso e Nero 1 dl 12.00

René Pöckl, Neusiedlersee, Burgenland
Zweigelt - Cabernet Sauvignon