



Unser  
Küchenchef Helmut Gahleitner  
empfiehlt heute :

*„Wiener Tellerfleisch“*  
Kräftige Rinderbouillon – Nudeln – Fleisch – Gemüse

Rehragout  
mit Serviettenknödel – Preiselbeeren – Rotkraut

Rosa Wildentenbrust & Haxerlconfit  
im Rosmarinsaftl – Rotkraut – Briocheknödel

Entrecôte vom Hochlandrind  
mit Shitake Pilzen – Schalenkartoffel

Spinatlasagne mit Knoblauch – Schaum



*3erlei Aufstriche :*

Kürbis-Grammelschmalz,  
Heringkäse & gesalzene Butter

Hausgemachtes Bauern- & Dinkelbrot

Carpaccio vom Reh  
mit Waldorfsalat & Walnusspesto

*„Moar Wintersalat“*

Blattsalate – Orangen – Granatapfel –  
Frischkäse – Karamalisierte Walnüsse

– wahlweise VEGAN

\*\*\*

Erdäpfel-Vogerlsalat

Blattsalate



Kräftige Rinderbouillon  
mit Grießnockerl, Gemüse & Mark

Topinambur-Schaumsuppe mit Trüffelcroustons  
VEGAN

\*\*\*

Miesmuscheln im Kräuter-Weinsud

mit Baguette

2 Stk. hausgemachte Grammelknödel  
auf pikantem Sauerkraut

- wahlweise Vegan

Kinderschnitzerl mit Pommes

*ankommen*  
*glücklich sein*  
*genießen*



Ausgelöstes Mais-Backhendl  
mit Kartoffel-Vogelersalat

Geselchtes vom Moar.Bauchspeck  
mit Sauerkraut & Mehlknödel

Sautierte Kalbsleber „Venezianische Art“  
Zwiebel – MoarSpeck – Klara’s Kartoffelstrudel

Schwarzer Reis mit Avocado & Garnelen-Schaum  
- wahlweise mit knusprigem Seesaiblings-Filet

\*\*\*

Käseauswahl  
mit Feigen-Senf & hausgemachtem Brot



Süßes :

Törtchen und Schnittchen von Kathrin

