



# Menü



# Tageskarte

**Kräftige Rinderbrühe**  
mit hausgemachtem Rehbratstrudel

**Saftiges Lammragout**  
mit hausgemachten Kräuterspätzle und grünem Salat

**Gefülltes Bratapfeleis**  
auf Vanille-Zimtschaum

41,90€



**Kräftige Rinderbrühe**  
mit hausgemachtem Rehbratstrudel

7,70€

**Kalbsfilet-Carpaccio**  
mit Kräuterpesto, Walnusskernen und Baguette

17,80€

**Winterliche Marktsalate**  
mit rosa gebratenen Hirschmedaillons  
mit Preiselbeerdressing angemacht, dazu Baguette

23,90€

**Saftiges Lammragout**  
mit hausgemachten Kräuterspätzle  
und grünem Salat

27,80€

**Duette von Rinderfilet & Schweinefilet**  
auf Steinpilzrahmsauce  
mit Semmelknödeln und grünem Salat

33,90€

**Gebratene Forellenfilets**  
mit hausgemachtem Gemüserisotto  
und grünem Salat

26,90€

**Gefülltes Bratapfeleis**  
auf Vanille-Zimtschaum

7,90€

## Unsere Weinempfehlung

2019er Der Aristokrat Cabernet Sauvignon  
Eichenwald, Burgenland  
0,1l 4,80€ 0,2l 8,10€