

# Tageskarte

MENÜ:

**Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und Kernöl**

\*\*\*

**Wiener Schnitzel vom Schwein  
in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren,  
Petersilienkartoffeln oder mit Pommes frites,  
dazu einen gemischten Beilagensalat**

\*\*\*

***Bananencoup***

**Vanilleeis, Bananenscheiben, Schokosauce, Schlagrahm, mit Eisdekorwaffeln**

€ 24,50

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG:

**Kürbiscremesuppe vom Hokkaido, aus unserem eigenen Anbau,  
mit Sahnehaube, Kürbiskernen und steirischem Kernöl**

€ 4,50

***Stegers Blunzngröstl***

**Röstkartoffeln mit Blutwurst, Zwiebeln, Speck, Majoran und Kümmel,  
obenauf ein Spiegelei, dazu einen Krautsalat**

€ 11,20

***Wildragout***

**vom Söller Hirsch, in kräftiger Wildsauce,  
dazu Preiselbeeren, Apfelblaukraut und einen Semmelknödel**

€ 18,20

***Geschmorter Hirschbraten***

**in Zweigeltssauce, dazu Preiselbeeren, Apfelblaukraut und Kroketten**

€ 18,50

***Filet & Salat***

**Medaillons vom Tiroler Rinderfilet (220 g)**

**mit sautierten Schwammerln, Speck und Zwiebeln,  
an buntem Salatteller mit Kräuterbutter und Knoblauchbaguette**

€ 24,50

DESSERT:

**Passionsfruchttörtchen & Mangosorbet (glutenfrei),**

**mit Früchten**

€ 6,50

WEINEMPFEHLUNG:

**2019er Gelber Muskateller**

*Weingut Gmeinböck, Poysdorf, Weinviertel*

Flasche  $\frac{3}{4}$  l: € 24,00 · Glas  $\frac{1}{6}$  l: € 4,00

**2018er Cuvée rosé**

*Weingut Jassek, Ragelsdorf, Weinviertel*

Flasche  $\frac{3}{4}$  l: € 24,50 · Glas ( $\frac{1}{6}$  l): € 4,20