

Tageskarte

MENÜ:

Frittatensuppe

Cordon bleu vom Schweinerücken
in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren,
Petersilienkartoffeln oder mit Pommes frites, dazu einen gemischten Beilagensalat

Zwetschkenbecher

Walnusseis, Vanilleeis, warmes (Tiroler) Zwetschkenragout,
Schlagrahm und Eisdekorwaffeln

€ 25,50

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG:

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

€ 4,50

Blutwurst & Sauerkraut

Ein Paar Blutwürste (von der Metzgerei Huber in Oberndorf)
auf Sauerkraut mit Röstkartoffeln

€ 11,90

Spinatknödel (vegetarisch)

Zwei flaumige Spinatknödel in brauner »Tirol Milch«-Butter
mit gehobeltem Käse, dazu einen gemischten Beilagensalat

€ 12,50

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

€ 18,20

Wildererteller

Rosa gebratene heimische Hirschhufmedaillons
in wilder Eierschwammerl-Steinpilzsauce, dazu eine Preiselbeerbirne und Spatzl

€ 18,50

DESSERT:

Passionsfruchttörtchen & Mangosorbet (glutenfrei), mit Früchten

€ 6,50

WEINEMPFEHLUNG:

2019er Gelber Muskateller

Weingut Gmeinböck, Poysdorf, Weinviertel

Flasche $\frac{3}{4}$ l: € 24,00 · Glas $\frac{1}{8}$ l: € 4,00

2018er Cuvée rosé

Weingut Jassek, Ragelsdorf, Weinviertel

Flasche $\frac{3}{4}$ l: € 24,50 · Glas ($\frac{1}{8}$ l): € 4,20