

Tagesgerichte

Vegetarisch:

Hausgemachte Bio-Grieß-Mangoldknödel in Creme vom frischen, roten
Paprika mit konfierten Chioggia-Rüben und Urkarotte 19,80

Saftiges Lachsmittelstück nach unsererer Methode (Niedertemperaturgarung
mit frischen Kräutern) auf Erdäpfel-Pastinakenpüree mit Rieslingsauce
und geschwenktem Babymangold-Blattspinat 24,90

*

Cordon bleu vom Donauland Schwein (Saftschinken-Butterkäsefülle)
mit Petersilkartoffeln **ODER** gem. Salatteller 16,90

*

Landhendlbrüstchen in Knusper-Kräuterbröseln goldgelb gebacken,
mit Petersilkartoffeln **ODER** gem. Salatteller 16,90

*

Saftig gebratene Lammkeule (ausgelöst serviert), im Knoblauch-Thymiansaftl
mit Schwammerlknödel und Zucchini-Paradeisgemüse 21,90

*

Filetspitzen von Rind und Schwein in Knoblauchrahm
mit Schnittlauchgnocchi und marktfrischem Gemüse 21,90

*

Burgunder Rindsbraten mit Erdäpfelknödel und Preiselbeerbirne 17,90

*

**Ausgelöste, knusprig gebratene Bauernente im Natursaftl
mit Erdäpfelknödel und fruchtigem Apfelrotkraut 24,90**

*

Zarter Hirschbraten in Wacholderrahm mit Erdäpfelknödel
und Preiselbeerbirne 22,90

Geschmorter Kalbstafelspitz in cremiger Schnittlauchsauce
mit Wurzeln und Kren, dazu Knusperkartoffeln 24,90

*

Zartes Rehragout in feiner Wurzelrahmsauce mit Brioche-Serviettenknödel
und glacierten Maroni 22,90

*

Zartrosa Schnitte vom Angus-Rindsfilet in Cognac-Pfeffersauce
auf Süßkartoffelgnocchi
mit Thaispargeltempura und konfierten Navetten 34,90

*

Filetspitzen vom Reh im Burgunder-Preiselbeersaftl mit Erdäpfel-
Brandteignockerl, glacierten Maroni und konfiertem Urkarotte 34,90