



Weinempfehlung

2024 Chardonnay vom Berg, Weingut Alphart, Traiskirchen, NÖ	5,20
2024 Rosé, Lucifer, WG Thiery-Weber, Rohrendorf, NÖ	5,50

Kalte und warme Vorspeisen (inkl. Jourgebäck)

VEGETARISCH:

Bunte Blattsalate in feiner Hausdressing mit eingelegten Radieschen,
eingelegten Kräuterseitlingen und Knusper-Kichererbsenbällchen
von der roten Rübe 12,90

*

Moussetörtchen vom geräucherten Bachsaibling im Lachsmantel
an Honig-Dillsenfranh und Forellenkaviar 14,90

*

Hausgemachte Frühlingsrolle von der heimischen Bauernente mit
frischen Kräutern und schwarzer Nuss
auf karamelisiertem Rieslingkraut 14,90

*

Hausgemachte Nudeln mit Rehsugo, eingelegten
Vogelbeeren und schwarzer Nuß 14,90

*

Praline von der Entenleber im Portweingelee mit Preiselbeersauce
und hausgemachtem Kriecherl-Mangochutney 16,90
(zur Erinnerung an meinen Lehrherrn und Mentor Rudi Kellner, Restaurant Altwienerhof,
Wien/Fünfhaus. Das Lokal wurde 2003 geschlossen und zählte damals zu den besten
6 Restaurants in Österreich)

Suppen

Rindsbouillon mit Frittaten 4,80

*

Rindsbouillon mit Fleischstrudel 4,80

*

Schaumsuppe vom Knollensellerie mit Croutons 6,80

*

Klare Wildkraftsuppe (Consommé) mit Gin, Wurzeln
und Rehtascherl 6,80