

Weinempfehlung 1 /8 l:

2022 GrüVe, WG Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal/ NÖ
2021 Grüner Veltliner DAC, WG Beyer, Röschitz, Weinviertel/NÖ
2021 Riesling URBAN, WG Stagard, Stein a.d. Donau, Kremstal/NÖ
2018 Zweigelt, Steinriede, WG Buchmayer, Pillersdorf, NÖ
2020 BF Classic, WG Iglar, Deutschkreutz/Bgld.

Tagesgerichte

Vegetarisch:

Variation von Bärlauch-Mangoldknödel mit Waldv. Schafkäse gefüllt,
und gebackenen Kichererbsenbällchen auf
Creme vom frischen, roten Paprika mit marktfrischem Gemüse

Heimische Lachsforelle (filetiert und entgrätet), knusprig gebraten,
in Rieslingsauce, auf hausgemachten Bärlauchnudeln
und Babymangold-Blattspinat

*

Cordon bleu vom Donauland-Schwein (Butterkäse-Saftschinkenfülle)
goldgelb gebacken, mit Petersilkartoffel und gem. Salatteller

*

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

*

Filetspitzen von Rind und Schwein in Knoblauchrahm
mit Schnittlauchgnocchi und marktfrischem Frühlingsgemüse

*

Geschmorte Kalbstafelspitz in cremiger Schnittlauchsauce mit
Wurzeln und Kren, dazu Knusperkartoffel

*

Fruchtiges Paprikahendl von der Keule (ausgelöst/vom frischen Paprika!)
mit Erdäpfelknödel und Thaispargeltempura

*

Burgunder Rindsbraten mit Erdäpfelknödel und Preiselbeerbirne

*

Altwiener Backfleisch vom dry aged Angus-Rind (zarte Beiried mit Senf und Kren, in
Pankobröseln goldgelb gebacken, mit Peterslikartoffel und Blattsalatteller

*

Zartrosa Beefsteak vom Angus-Rind in Cognac-Pfeffersauce mit Brioche-
Serviettenknödel und Thaispargel im Tempura-Wasabiteig

*