



2022 *Rosé Moments*, Weingut Markus Huber, Reichersdorf/NÖ 4,50
2021 *Chardonnay*, Weingut Beyer, Röschitz/Weinv./NÖ 4,50

Kalte und warme Vorspeisen (inkl. Jourgebäck)

Gebackene Ziegenmilch auf bunten Sommersalaten
mit eingelegten Radieschen und geschwenkten Eierschwammerl 12,90

*

Moussetörtchen vom geräucherten Bachsaibling im Lachsmantel
an Honig-Dillsenfrahm, Saiblingskaviar und „salty fingers“ 12,90

*

Knuspertascherl von Bio-Pastinaken und Petersilwurzeln
auf Babymangold-Blattspinat und Rote-Rüben-Kokossauce 12,90

*

Fruchtige, heimische Staudenparadeiser und orig. ital. Büffelmozzarella
(Kampanien) in feiner Paprikavinaigrette, Basilikum
und eingelegtem Stangenzeller 12,90

*

Praline von der Entenleber im Portweingelee und Carpaccio vom Bio-
Kalbsfilet mit Orangenöl, Basilikum und Grana padano 15,90
(zur Erinnerung an meinen Lehrherrn Rudi Kellner, Rest. ALTWIENERHOF/Wien-Fünfhaus/
das Restaurant wurde 2003 geschlossen, und zählte damals zu den 6 besten Restaurants
in Österreich)

Suppen

Rindsbouillon mit Frittaten 4,80

*

Rindsbouillon mit Fleischstrudel 4,80

*

Schaumsuppe von Bio-Brokkoli und Jungzwiebeln mit Croutons 6,50

*

Geeiste Bio-Gurkensuppe mit hausgemachtem Blunzntascherl 6,50

*

Schaumsuppe von Waldv. Flußkrebse und Waldviertler Räucherfischen
mit Flußkrebs-Saiblingsröllchen 7,80

*