

Saisonempfehlung: Martini

seasonal recommendations: St. Martin's Day

Suppe: MARONICAPPUCCHINO 8,80
ZIMT-RAHM

soup: CHESTNUT CAPPUCCHINO
CINNAMON CREAM

~ ~ ~

Vorspeisen: HERBSTSALAT 14,80
GERÖSTETE WALNÜSSE • LAUGENCROUTONS
FELSALAT • KARTOFFEL-SAUERRAHMDRESSING

starter: AUTUM SALAD
ROASTED WALNUTS • PREZEL CROUTONS
LAMB'S LETTUCE • POTATO SOURCREAM DRESSING

MIT GEBRATENEN SPECKWÜRFEL 2,--

WITH ROASTED BACON DICES
SURCHARGE APPLIES

~ ~ ~

*von der österr.
Bio-Weidegans:*

MARTINI-GANSLBRATEN 39,80
ORANGENJUS • APFEL-ROTKRAUT
SAUTIERTE SCHUPFNUDELN

GOOSE-ROAST
ORANGE GRAVY • RED CABBAGE WITH GRATED APPLE
SAUTÉED POTATO NOODLES

~ ~ ~

Dessert: FRISCHER ZWETSCHGENRÖSTER 8,50
CRUMBLE • VANILLEEIS

dessert SPICY MUSH OF PLUMS
CRUMBLE • VANILLA ICE CREAM

Weinempfehlung

WEISSBURGUNDER ,WAHRE WERTE' ~ WEIXLBAUM 1/8 L... 5,40
2021 – STRAß | KAMPTAL 0,75 L... 31,--

CABERNET SAUVIGNON ,BARRIQUE' ~ VOLLATH 1/8 L... 5,40
2019 – WEIDEN AM SEE | NEUSIEDLERSEE 0,75 L... 38,--