

AUF DEN TELLER

Zweierlei vom

Kremstaler Milchkalb ^{CGAHMO*}

Tatar & rosa gebratene Kalbsnuss,
mit Trüffelmayo & Toast **15.20**

Cremesuppe mit Winterlauch ^{BGLO*}

Flusskrebse und Lángos **5.50**

Getrüffelte Eiernockerl ^{CGAO*}

mit Rahmgurkensalat **12.50**

Geschmortes Lammhaxerl ^{GALO*}

mit Ofengemüse &
Rosmarin-Erdäpfel **16.90**

Duroc Schwein

vom Lavasteingrill ^{ALO*}

mit Grammeln &
Craft Bier Saft **17.20**

Zum süßen Abschluss:

Schoko-Topfenschmarrn ^{CGA*}

mit Hollerröster **7.50**

IN DAS GLAS °*

Sekt Brut Reserve 2011

Weingut Malat, Kremstal

0,1 l **7.90**

Rosé Viennois 2014

Fiona Figlmüller, Wien 0,125 l **4.70**

Pinot Blanc 2014

Sepp Moser, Kremstal

0,125 l **4.60**

Grüner Veltliner Holzgasse 2014

Walter Buchegger, Kremstal

0,125 l **4.40**

Cuvée Wiener Mélange 2014 (GV, R, GS)

Fiona Figlmüller, Wien

0,125 l **4.60**

Burgenländer 2013 Cuvée rot

Gerhard Pittnauer, Neusiedler See

0,125 l **4.10**

Zweigelt Alte Reben 2012

Weingut Ebner Ebenauer, Weinviertel

0,125 l **4.70**

Blaufränkisch 2013

Rosi Schuster, Neusiedler See-Hügelland

0,125 l **4.90**

* Die Allergeninformation finden Sie auf der Rückseite.