

KALTE VERFÜHRUNG

Seeforelle	16,50
marinierte Seeforelle (Fischzucht Oberwasser, Schwarza im Gebirge) pikanter Sud & marinierte Bio-Rote Beete / mariniertes Tatsu Creme von Wasabi-Rauke	
St. Pöltnr Chicorée 	11,00
glacierter Chicorée (Familie Katinger, Fugging) Buttermilch / Lauchöl / Leinsamen-Chips	
Bio Hühnerleber	16,50
Parfait von Bio-Hühnerleber (Fleischerei Höllerschmid, Walkersdorf) hausgemachter Powidl / Rosa Pfeffer-Eis / Brioche / Waldviertler Bio Mohn	
Beef Tatar vom Bio Rind	17,00
luftig geschlagene Erdäpfelcreme (Bertls Erdäpfel, St. Georgen) Senfsaat / Bio Radieschen / Gewürz-Mayo / Focaccia	

WARME VERFÜHRUNG

Rindsuppe vom Bio Rind	6,50
Frittaten aus Bio-Eiern (Wagner, Kilb)	
Weihnachtliche Maronisuppe  <small>AUCH VEGAN MÖGLICH!</small>	7,50
Cremesuppe aus Mostviertler Maroni Trüffel-Champignon Croissant / Sonnenblumenkern-Knusper	
Blunzn Toast	13,50
Gebratene Blutwurst (Fleischerei Höllerschmid, Walkersdorf) Bio Rettich Wasabi-Salat / hausgemachte Bio Salsa-Verde / gegrilltes Sauerteigbrot	
Trüffel-Ei	14,50
pochiertes Bio Ei (Wagner, Kilb) flaumiger Schaum & Risotto von Bertls Eräpfel / Herbsttrüffel	

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.

HAUPTSPEISEN

Waller	27,00
Sanft gegartes Wallerfilet (Gut Dornau, Dornau) Erdäpfelnudeln / Cremespinat / Bio Winterspargel / Nussbutter Beurre-Blanc	
Bio Butternusskürbis 	21,00
Knuspriger Bio Butternuss (Grünzeug vom Feld, Maria Jeutendorf) Mandarinen-Estragon Mayo / Kräutersalat / eingelegte Bio Habanadas	
Bio Sellerie 	21,00
Geschmorter Bio Ofensellerie (Grünzeug vom Feld, Maria Jeutendorf) Bio Pak Choi / Onsen Bio Ei / geräucherter Bio Frischkäse gebratene Bio Pilze / Nussbuttersauce	
Bio Kalb	26,50
Sanft gegarte Bio Kalbsschulter (Fleischwerkstatt Grubner, Kirchberg / Pielach) Pastinakencreme / Salzzitronen Salsa / cremiger & knuspriger Bio Grünkohl	
Bio Duroc Schwein	26,00
Glasierter Schweinebauch (Fleischerei Höllerschmid, Walkersdorf) Cremige St. Pöltnr Linsen / Bio Lauch / Salat & Püree von der Bio Karotte	
Bio Rind	28,00
Rosa gebratener Denver Cut & geschmorte Schulter (Fleischerei Höllerschmid, Walkersdorf) Knusprige Erdäpfelschnitte / Schmorzwiebel / Bio Sprouts / Gewürzjus	

UNSERE KLASSIKER

Topinambur Grammelknödel 	per Stk 8,50
Warmer Bio Spitzkrautsalat / mariniertes Bio Mangold / Schwarzkümmel-Veloute	
Bio Rinderschulterschierzl	23,50
Sanft geschmortes Schulterschierzl vom Bio Rind (Fleischerei Höllerschmid, Walkersdorf) Semmelknödelschnitte / glasiertes Bio Wurzelgemüse / Rotweinschmorsafterl	
Bio Kalbsbutterschnitzel	23,50
Erdäpfelpüree / Röstzwiebel	
Wienerschnitzel	
vom Gerersdorfer Schwein (Fleischwerkstatt Grubner, Kirchberg / Pielach) Petersilerdäpfel / Blattsalat	
Leber vom Spanferkel	
gebratene Leber (Fam. Bertl, St. Georgen) Braterdäpfel / glasierte Bio Äpfel / Röstzwiebel	
	Vorspeise 15,00 Hauptspeise 19,50