



KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

In Roter Bete gebeizter Seesaibling
herbstlicher Gemüsesalat | Salsa verde

17

Rosa gebratenes Hirsch Roastbeef
Linsenvinaigrette | Cranberries

17

Getrüffeltes Topinambur Panna Cotta
Feldsalat | Holzapfeldressing

16

WARMER VORSPEISEN MIT CHARME

Überbackene Aubergine | Tomaten | Feigen
Waldviertler Schafskäse | Basilikumsauce

als Vorspeise 16 als Hauptgang 22

Rucolalinguini | Knoblauchsauce
Riesengarnelen | Kirschtomaten | geröstete Pinienkerne

19

Rehragout | Orangen | Maroni
Schalotten | Rosenkohl | Gnocchi

18

Alle Umbestellungen werden jeweils mit 2 Euro berechnet



KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischter Salat
feinwürziges Joghurtdressing
7

Bunte Blattsalate
ligurisches Balsamico-Olivenöldressing
7

Salat "Kretzergrund"
knackige Blattsalate | Birnendressing
Seefische im Buchenholz geräuchert
18

Bunter Herbstsalat
Heidelbeerdressing | Rucola | Sprossen
gebratene Putenbruststreifen
18

HERZHAFTES AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Tafelspitzbouillon
Kartoffel Pancakes | Jungzwiebeln
8

Geräucherte Kürbiscremesuppe
Chorizo | steirisches Kernöl
9

Alle Umbestellungen werden jeweils mit 2 Euro berechnet



SCHLEMMEREIEN AUS SEE UND MEER

Zanderfilet | Tomaten-Haselnusspesto
Zuckererbsenschoten | Safranrisotto
28

Forellenfilet | Proseccosauce
Rüben | Ingwer-Kraut | Kräuterkartoffeln
26

Steinbeisserfilet | Krebsbuttersauce
Wurzelgemüse | Bandnudeln
27

TRADITIONELLES & KLASSISCHES

Schweinemedallions | Kressbronner Apfelbrandsauce
Wirsinggemüse | Spätzle
25

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
26

Dry Aged Rostbraten "Girardi"
gegrillter Fenchel | Serviettenknödel
28

Alle Umbestellungen werden jeweils mit 2 Euro berechnet



SÜSSE LECKEREIEN UND GAUMENFREUDEN

Mousse von weißer Callebautschokolade Gewürzbirne	10
Zwetschgen-Marzipanparfait Zimtsauce	10
Café Gourmand – Ein Espresso mit kleinen Leckereien	9
Vorarlberger Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen	14

Alle Umbestellungen werden jeweils mit 2 Euro berechnet

DAS KLEINE EINMALEINS ZUR SPEISEKARTE

Salsa verde ist eine Kräutersauce aus Norditalien. Sie hat eine gewisse Ähnlichkeit mit der bekannten Frankfurter grünen Sauce. Was für viele Köstlichkeiten der traditionellen italienischen Küche gilt, ist aber auch hier richtig: Das eine Rezept gibt es nicht!

Holzäpfel wurden in Mitteleuropa schon in der Jungsteinzeit genutzt. Die Früchte sind nur gedörrt oder gekocht genießbar. Seit der Verbreitung des Kulturapfels hat der Holzapfel keinerlei wirtschaftliche Bedeutung mehr. Heutzutage werden die Holzäpfel nur noch selten verarbeitet. Etwa zu Essig oder auch als geringer Bestandteil von hochwertigen Apfelsäften.

Unser **Steinbeisser** stammt aus den Küstengewässern Islands und ist durch die strengen Vorgaben der isländischen Fischwirtschaft als bisher einziger Steinbeisser von dort MSC zertifiziert. Der auch Seewolf genannte Raubfisch (nicht zu verwechseln mit dem Wolfsbarsch) ernährt sich u.a. von Krusten- und Schalentieren. Dabei hilft ihm sein kräftiges Gebiss, welchem der Fisch schlussendlich auch seinen Namen verdankt.

Girardirostbraten ist nach dem Wiener Schauspieler und Operettensänger Alexander Girardi (1850-1918) benannt. In der Originalversion wird der Rostbarten geschmort und mit Kapern sowie Champignons serviert.