

WOCHENKARTE

Geräuchertes FORELLENFILET mit Olivencrostini auf Salatbouquet und Preiselbeerschaum	9,40
CARPACCIO vom Almrind mit marinierten Eierschwammerln ∞ ∞ ∞	10,50
TOPINAMBURSUPPE mit Blunzenchips ∞ ∞ ∞	4,10
Saftiges RÜCKENSTEAK vom Mangaliza Wollschwein mit glacierten Babykarotten und Kartoffelgratin	13,20
Filet vom ST.PETERSFISCH mit Basilikumschaum Petersilwurzelpüree und gefüllter Flaschentomate	12,80
Rosa gebratene ENTENBRUST mit Honig Pfefferkruste auf grünen Bohnen, Dauphine Kartoffeln und Sherrysauce	12,90
Hausgemachte SAFRANGNOCCHI mit Blattspinat, Pignoli, Secchi Tomaten und Limettenöl ∞ ∞ ∞	9,10
Karamelisierter HEIDELBEERSCHMARREN mit hausgemachtem Apfelkompott	5,50
CREME CATALANA mit Himbeersorbet und Orangenblüten	5,50

Unsere Weinempfehlung:

Gelber Muskateller 2009, WG Schwarzböck, Hagenbrunn/Weinviertel hat bereits in der Nase eine große Sortentypizität, schöner, traubiger Fruchtbogen nach Zitrus, Kräutern und Rosenblüten, am Gaumen wirkt er elegant, zart und offen	1/8 L	3,60
JOISER BERG 2007, WG Pasler, Jois/ Neusiedlersee <i>Eleganter Duft nach reifen Brombeeren, Hagebutten, etws Walnuss. Am Gaumen samtige Struktur, mürbe Fruchtaromen, Himbeeren, etwas Mocca, elegante Kraft, angenehm wärmendes Gefühl, ein Hauch Pfeffer im Abgang.</i>	1/8 L	3,70