

HEUTE SPEZIELL – regional und saisonal

WEIHNACHTLICHES TRUTHAHNFILET

mit Schinken, Käse und Maronen gefüllt, in feiner Cognacsauce
mit gebackenen Erdäpfelkroketten und pochierter Birne € 23,--

ADVENTCUVÉE

vom Truthahnfilet, Schweinslungenbraten und Hühnerbrüstchen mit etwas Zwiebel,
Schinkenspeck und Majoran mit cremigen Nudeln € 23,--

SANTA CLAUS SPEZIAL

Medaillons vom Schweinslungenbraten im Rohschinkenmantel gebraten,
auf cremigem Erdnußrisotto und gebackenen Ananasscheiben € 24,--

<p>2023 Jungwein Bouvier, Weingut Holzer, Nußdorf 1/8 l € 3,70 Zwettler Zwickl Bock vom Faß, Privatbrauerei Zwettl 1/3 l € 4,20</p>

FILETSPITZEN vom VORALPENRIND
mit Spitzmorcheln und Butterspätzle € 38,--

Geschmorte HIRSCHNUSS in kräftiger Sauce
mit Serviettenknödeln und Preiselbeerbirne € 24,--

Steirische LANDHENDLBRUST gebacken
in der Kürbiskernkruste mit Reis und gemischtem Salat € 18,90

Hausgemachte ERDÄPFELGNOCCHI
mit cremigen KÜRBISSSTREIFEN, Mangold und Kirschparadeisern € 17,-- veg.

Gebratenes ERDÄPFEL-GEMÜSELAIBCHEN
auf cremiger Pilzmelange mit rotem Rübenauflauf € 19,-- veg. und vegan

WINTER CORDON BLEU

mit Schinken, Käse, pochierter Birne und Preiselbeeren gefüllt
in der Knusperpanade auf cremigem Kräuterreis € 18,90

Als Aperitif dürfen wir Ihnen empfehlen

BIRNENSEKT – Weinkellerei Inführ € 4,90
LIMONCELLO SPRITZ
mit Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon und Soda € 6,80
HAUSCOCKTAIL
mit Orangen- und Cranberryjuice, Kombucha, Hollersaft und Sekt € 6,80
2020 TM Rosé Tenuta Monteti, Toskana 1/16 l € 2,10
HENDRICK'S GIN TONIC mit Eis und Limette € 5,90
PROSECCO „La Farra“ € 5,10
APEROL mit Orangenjuice € 5,80 - mit Sekt € 5,80

VORSPEISEN

Unser VORSPEISETELLER
mit Hauspastete, Rohschinken, Sulzerl, Ganslebermousse, Räucherlachs,
Apfel-Staudensellerriesalat, kleinem Kalbsbutterschnitzerl,
Krenobers und Preiselbeeren € 17,--

MOUSSE vom steirischen STANGENKÜRBIS
mit Vulcanorohschinken, Quittensenf und fein marinierten Blattsalaten € 9,--
(auf Wunsch auch vegetarisch)

Hausgemachte WILDPASTETE
mit Apfelsalat und Sauce Cumberland € 9,80

CARPACCIO vom Voralpenrind
fein mariniert mit Blattsalaten und frisch gehobeltem Parmesan € 16,--

Brüliertes GANSLEBERMOUSSE
mit Preiselbeeren und Apfel-Staudensellerriesalat € 9,20

SUPPEN

Winterliche Cremesuppe von
KAROTTEN & INGWER mit Obershäubchen € 5,90

Kräftige klare RINDERBOUILLON
mit Frittaten, Leberknödel oder Kaspreßknödel € 4,10

VOM FISCH

WALDVIERTLER KARPFFEN

gebacken mit Petersilerdäpfeln und gemischtem Salat € 27,--
in Butter gebraten mit Petersilerdäpfeln, Kräuterbutter und gemischtem Blattsalat € 27,--

FILET vom WOLFSBARSCH

auf cremigen Vanille-Chilindeln und gebratener Steingarnele € 25,--

ZANDERFILET

gebacken in der Knusperhülle
mit Petersilerdäpfeln und gemischtem Blattsalat € 24,--

DESSERT

BÖHMISCHE PFANNKUCHEN

mit kandierten Schokoladenfrüchten gefüllt mit Lebkucheneis,
Schokoladensauce und Schlagobers € 9,80

VANILLEKIPFERLTERRINE mit hausgemachtem Zwetschenröster
und Schlagobers € 8,90

Feines LEBKUCHENMOUSSE mit Früchten € 8,90

SCHOKOLADENGATEAU

mit flüssigem Kern, Eis, Früchten und Schlagobers € 9,80

HAUSGEMACHTER MOHR IM HEMD € 6,80

„WINKLERWÜRFEL“ mit Schlagobers und Schokoladensauce € 6,90

CRÈME BRÛLÉE in der Moccataste € 4,--

MINI EISKAFFEE € 3,90

TOPFEN-NOUGATKNÖDEL

mit hausgemachtem Marillenröster € 7,80

Feines DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE
mit Früchten und Schlagobers € 6,90