

Altbewährtes beim Herbst

Rindssuppe

mit Leberknödel oder Frittaten 4.20

Empfehlung: Fino Sherry, 15,5 Vol.-%, Sandeman1/16 2.00

A,C,G,L

Beef Tatar

mit Kapern, Toastbrot und Hanfbutter 13.60

Empfehlung: Grüner Veltliner DAC 2021 Altenberg, trocken, 12,5 Vol.-%,
Weingut Wunderer 3.80

A,C,G

Regionales Schweinskarree-Steak

mit Pfeffersauce, Grillgemüse und Pommes 19.80

Empfehlung: Zweigelt Reserve 2018, trocken, 13,5 Vol.-%,
Weingut Holzreiter 3.80

G,L,M,O

Hendlburger

mit Erdäpfel-Wedges, Speck, Cheddar, Coleslawsalat, Zwiebel und Ketchup vom Nigl 15.80

Empfehlung: Pinot Blanc & Co 2017, trocken, 12,5 Vol.-%,
Weingut Frank 3.70

A,C,G,L,O

Fragen Sie nach unserem aktuellen Steak Angeboten vom Rind

mit Grillgemüse und Braterdäpfel 1.80 à dag

Empfehlung: Cuvée Reserve Ried Schatzberg 2019, trocken, 13,5 Vol.-%,
Weingut Hebenstreit 5.30

Schnitzel in Hanfpanier

mit gemischtem Salat 12.10

Empfehlung: Grüner Veltliner DAC 2021 Altenberg, trocken, 12,5 Vol.-%,
Weingut Wunderer 3.80

A,C,G,L,O

Schokokoch (ca. 20 min)

Frisch gebackener Kuchen mit flüssigem Kern 6.40

Empfehlung: Eros 2017, Portwein, 18 Vol.-%, Weingut Preyer 1/16 3.80

A,C,G

Die Klassiker beim Herbst

(Als 4-Gang-Menü €43 oder À la Carte)

Klane Grammlknödl mit Paradeis-Ingwer Kraut 9.20	A,C,G
<i>Empfehlung:</i> Grüner Veltliner DAC 2021 Altenberg, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Wunderer 3.80	
Knusprig gegrillter mährischer Karpfen mit Erdäpfel-Kren-Pürree und Kernöl 18.80	A,C,D
<i>Empfehlung:</i> Riesling Ried Stoitzenberg 2021, trocken, 13,5 Vol.-%, Weingut Maurer 4.30	
Gekochtes Rindfleisch aus'n Suppentopf mit Semmelkren und Wurzelgemüse 15.60	A,C,G,L
<i>Empfehlung:</i> Zweigelt Reserve 2018, trocken, 13,5 Vol.-%, Weingut Holzreiter 3.80	
Heidelbeer-Hanf-Schnitte 4.50	A,C,G
<i>Empfehlung:</i> Eros 2017, Portwein, 18 Vol.-%, Weingut Preyer 1/16 3.80	

Überraschungsmenü (ab 17 Uhr)

Lassen Sie sich von Matthias und seinem Team überraschen.

		Weinbegleitung mit den exklusivsten Tropfen des Weinviertels (1/16)
3 Gänge	39.50	15.00
4 Gänge	49.50	20.00
5 Gänge	59.50	25.00
6 Gänge	69.50	30.00
7 Gänge	79.50	35.00

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Richtlinie 2003/89/EG: Kennzeichnungspflichtige Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Laktose /Milchprodukte,
H-Nüsse/Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Schwefeldioxid/Sulfite,
P-Lupine, R-Weichtiere

Vegetarisches beim Herbst (Als 4-Gang-Menü €40 oder À la Carte)

Radischengrün-Suppe

A,G,M,L

mit eingelegten Radischen und Joghurtschaum 5.10

Empfehlung: Grüner Veltliner DAC 2021 Altenberg, trocken, 12,5 Vol.-%,
Weingut Wunderer 3.80

Rote Ravioli

A,C,G

in Salbei-Butter, mit Kräuterfrischkäse-Fülle,
auf Weinviertler „Köch“ 11.40

Empfehlung: Dreierbeziehung 2021, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Gass 3.50

Beet-Wellington

A,C,G,M

mit Vogelbeerjus und Rettichsalat 18.50

Empfehlung: Pinot Blanc & Co 2017, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Frank 3.70

Quittentarte

A,C,G

mit Himbeer-Espuma und Quittensorbet 9.50

Empfehlung: Chardonnay Beerenauslese 2011, süß, 10,5 Vol.%,
Weingut Zull, 1/16 4.10

Wir empfehlen:

GINgle Bells

Weihnachtlicher Cocktail mit Gin und Zimt

Saisonalles beim Herbst (Als 4-Gang-Menü €60 oder À la Carte)

Hirschcarpaccio

A,G,L,M,O

auf Selleriecreme, mit geschmortem Topinambur, Hanfvinaigrette und
Schwarzkümmelbaguette 15.80

Empfehlung: Dreierbeziehung 2021, trocken, 12,5 Vol.-%, Weingut Gass 3.50

Waller in Nussbutter gebraten

A,C,D,G,H

auf Karottencreme, mit Milzschnitten 19.80

Empfehlung: Riesling Ried Stoitzenberg 2021, trocken, 13,5 Vol.-%,
Weingut Maurer 4.30

Feldhasenrücken, kurz gebraten

A,C,G,M,O

mit Anis-Pastinaken-Gemüse, Spinat und Gnocchi 22.50

Empfehlung: Cuvée Reserve Ried Schatzberg 2019, trocken, 13,5 Vol.-%,
Weingut Hebenstreit 5.30

Maroni-Parfait

A,C,G,H

mit marinierten Datteln und Walnusskrokant 8.60

Empfehlung: Chardonnay Beereauslese 2011, süß, 10,5 Vol.%,
Weingut Zull, 1/16 4.10

Unsere nächsten Termine:

25.12. und 26.12. geöffnet bis 15 Uhr
Silvester 2022: Silvestermenü oder À la Carte
18. Februar 2023: Faschingssamstag
4. März 2023: Sautanz

Mittagsteller

Mittwoch

Gebackene Leber mit Mayonnaise-Salat 8.80
Geröstete Nierndln oder Leber mit Petersilerdäpfel 8.80
Hirn mit Ei 8.80

Donnerstag

Knödel mit Ei 8.80
Hausgemachte Germknödel mit saisonaler Fülle und Vanillesauce 8.80

Freitag

Zweckerl und Fisolen 8.80
Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Kroketten und pikantem Topping 13.80

Samstag

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Serviettenknödel und Sauerkraut 12.80

Sonntag

Eine halbe ofenfrische Ente mit Speckkraut und Fülle 22.10