VP

KALTE VERFÜHRUNG

Altwiener Gabelbissen vom Wels

geräucherter Wels
(Gut Dornau, Dornau)
eingelegte Bio Melothria Gurke
Crumbles & Creme von der Chorizo
Pumpernickel / Bio Topaz Apfel

17,00

Bio Butternuss Tataki

marinierter & gegrillter Bio Butternusskürbis
(Grünzeug vom Feld / Maria Jeutendorf)
Marinade & Salat von Bio Habanada / Bio Tatsoi

16,50

WARME VERFÜHRUNG

Bio Hühnerei & Trüffel

Onsenei vom Bio Huhn
(Biohof Wagner)
Fregola Sarda / Mascarponeschaum / Herbsttrüffel

18,50

Räucherfisch-Stosuppe

cremige Suppe von Oberwasser Räucherfischen
Erdäpfel / Wurzelgemüse / geräuchertes Fischfilet

11,50

Frischlings Würstel im Schlafrock

hausgemachte Rohwurst vom Frischling
knuspriger Blätterteig / Meaux Senf
eingelegte Zwieberl & Röstzwiebel

15,50

Vegetarisch Vegan
Gedeck aus regionalen Produkten € 6,50 pro Person

VP

HAUPTSPEISEN

Lachsforelle

sanft gegartes Lachsforellenfilet
(Fischzucht Oberwasser, Schwarzau im Gebirge)
Erdäpfel-G´nudel / Bio Wintersalat
Beurre Blanc aus hausgemachten Bio Salzzitronen

27,50

Bio Spitzkraut

geschmortes Bio Spitzrotkraut
(Grünzeug vom Feld, Maria Jeutendorf)
Walnuss Pesto / Salat & Creme vom Bio Sellerie
Nussbuttersauce

22,50

Bio Chinakohl

mit pikanten Bio Soja Haschée gefüllter Chinakohl
(Grünzeug vom Feld, Maria Jeutendorf)
Salbeisauce / Schnittlauch / Winterportulak

21,50

optional
mit gebratener Bio Hühnerbrust

28,50

Pielachtaler Reh

2erlei vom Pielachtaler Reh
(Forstverwaltung Fuchs, Kirchberg/Pielach)
Spieß vom Pielachtaler Reh
Lardo / hausgemachtes Wiesenkräuter-Chimichurri
rosa gebratener Rücken mit gebratenem Bio Brokkoli
g´schmackiges Wacholder-Safterl

31,00

Bio Beiried

rosa gebratenes Bio Beiried
(Fleischerei Höllerschmied, Walkersdorf)
Erdäpfelschnitte / gegrillter Bio Pak Choi
geschmorte Perlzwiebel / Jus vom fermentierten Pfeffer

36,50

Vegetarisch Vegan
Gedeck aus regionalen Produkten € 6,50 pro Person