

DESSERTS

Bio Haselnuss 	14,00
Crunch & Eis von der Bio Haselnuss (Bio Nusshof Lechner, St.Georgen / Steinfeld) Mascarpone Creme / Dulce Schokoladen Sauce / Strudel Mille-feuille	
Grießflammerie	13,00
flaumige Flammerie vom Bio Grieß Ragout & Sorbet von der Heidelbeere / Toffee Cheesecake Vanille Creme / Windgebäck	
Mousse au Chocolate 	15,00
Schokoladen Mousse a la Joel Robuchon Bio Dirndlschaum	

ERFRISCHEND & KÜHLEND

Pfirsich Melba 	10,00
gegrillter Bio Pfirsich (Bio-Obsthof Lindner, Traismauer) Sauerampfer Sorbet / Bio Sesam Cracker	
Affogato 	6,00
kräftiger Kaffeelix Espresso / hausgemachtes Vanilleeis	

KÄSE

Bergkäsevariation von Eva Scharnagl (Käseheldin, Krems)	16,00
Bergkäse 6 Monate Kärntner Kaslab'n Bergkäse 10-12 Monate Anton Sutterlüty Bergkäse 22-24 Monate Anton Sutterlüty inkl. Chutneys & Gebäck	



Hier finden Sie Informationen über unsere Lieferanten!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.

KALTE VERFÜHRUNG

Seeforelle	16,50
marinierte Seeforelle (Fischzucht Oberwasser, Schwarza im Gebirge) pikanter Sud & marinierte Bio-Rote Beete / marinierter Tatsoi Creme von Wasabi-Rauke	
St. Pöltner Chicorée 	11,00
glacierter Chicorée (Familie Katinger, Fugging) Buttermilch / Lauchöl / Leinsamen-Chips	
Bio Hühnerleber	16,50
Parfait von Bio-Hühnerleber (Fleischerei Höllerschmid, Walkersdorf) hausgemachter Powidl / Rosa Pfeffer-Eis / Brioche / Waldviertler Bio Mohn	
Beef Tatar vom Bio Rind	17,00
luftig geschlagene Erdäpfelcreme (Bertls Erdäpfel, St. Georgen) Senfsaat / Bio Radieschen / Gewürz-Mayo / Focaccia	

WARME VERFÜHRUNG

Rindsuppe vom Bio Rind	6,50
Frittaten aus Bio-Eiern (Wagner, Kilb)	
Weihnachtliche Maronisuppe  AUCH VEGAN MÖGLICH!	7,50
Cremesuppe aus Mostviertler Maroni Trüffel-Champignon Croissant / Sonnenblumenkern-Knusper	
Blunzn Toast	13,50
Gebratene Blutwurst (Fleischerei Höllerschmid, Walkersdorf) Bio Rettich Wasabi-Salat / hausgemachte Bio Salsa-Verde / gegrilltes Sauerteigbrot	

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.

HAUPTSPEISEN

Waller	27,00
Sanft gegartes Wallerfilet (Gut Dornau, Dornau) Erdäpfelnudeln / Cremespinat / Bio Winterspargel / Nussbutter Beurre-Blanc	
Bio Butternusskürbis 	21,00
Knuspriger Bio Butternuss (Grünzeug vom Feld, Maria Jeutendorf) Mandarinen-Estragon Mayo / Kräutersalat / eingelegte Bio Habanadas	
Bio Sellerie 	21,00
Geschmorter Bio Ofensellerie (Grünzeug vom Feld, Maria Jeutendorf) Bio Pak Choi / Onsen Bio Ei / Quittenchutney / gebratene Pilze	
Bio Kalb	26,50
Sanf gegarte Bio Kalbsschulter (Fleischwerkstatt Grubner, Kirchberg / Pielach) Pastinakencreme / Salzzitronen Salsa / cremiger & knuspriger Bio Grünkohl	
Bio Duroc Schwein	26,00
Glasierter Schweinebauch (Fleischerei Höllerschmid, Walkersdorf) Cremige St. Pöltner Linsen / Lauch / Salat & Püree von der Bio Karotte	
Bio Rind	28,00
Rosa gebratenes Steak & geschmorter Schlepp (Fleischerei Höllerschmid, Walkersdorf) Knusprige Erdäpfelschnitte / Schmorzwiebel / Bio Sprouts / Gewürzjus	

UNSERE KLASSIKER

Topinambur Grammelknödel 	per Stk 8,50
Warmer Bio Spitzkrautsalat / marinierter Bio Mangold / Schwarzkümmel-Veloute	
Hirschgulasch	21,50
Gulasch vom Pielachtaler Hirsch (Forstverwaltung Fuchs, Kirchberg / Pielach) Butterspätzle / Sauerrahm	
Bio Kalbsbutterschnitzel	23,50
Erdäpfelpüree / Röstzwiebel	
Wienerschnitzel	17,50
vom Gerersdorfer Schwein (Fleischwerkstatt Grubner, Kirchberg / Pielach) Petersilerdäpfel / Blattsalat	
Leber vom Spanferkel	Vorspeise 15,00 Hauptspeise 19,50
gebratene Leber (Fam. Bertl, St. Georgen) Braterdäpfel / glasierte Bio Äpfel / Röstzwiebel	