

Saisonkarte

Weißer Sturm 1/4 l 5,00 Schilchersturm 1/4 l 6,00

Junge Wienerin vom Weingut Christ 1/8 l 4,80

Vorspeisen

Hink's Rotwildpastete mit Sauce Cumberland und Brioche-Toast ACLM 13,00

Hausgemachter Gansllebеraufstrich mit rotem Zwiebel und geröstetem Schwarzbrot A 11,80

Gegrillte Schafkäsewürferl im Rohschinkenmantel auf Blattsalat GLMO 13,00

Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl AGL 6,40

Gansleinmachsuppe mit Bröselknöderl ACG 6,90

Samstagsmenü: Frittatensuppe, Champignonkalbsbraten mit Erbsenreis ACGL 20,00

Hauptspeisen

Reisfleisch mit grünem Salat ALMO 16,50

Gebackene faschierte Laibchen mit Erdäpfelsalat ACGL 16,50

Gegrillte Schweinsmedaillons auf Pfefferrahmsauce, mit Brokkoli & Kroketten ACGL 25,00

Hirschragout mit Eierschwammerl, Semmelknödel & Preiselbeeren ACGL 24,00

Gebackene Gansllеber mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat ACGLMO 20,50

Auf Vorbestellung: 1/4 Martinigans mit Apfel-Semmelfülle, dazu ein Erdäpfelknödel und Rotkraut oder warmer Speckkrautsalat ACGL 36,00

Rindsfiletspitzen 'Stroganoff' mit Butternockerl ACGL 27,50

Gegrilltes Hühnerfilet mit Kürbisrahmnudeln und Brokkoli AGL 22,50

Gegrillte Lachsforellenfilets auf Kürbisrisotto mit Rucola ACGL 23,50

Cremiges Hokkaido-Kürbisrisotto mit Rucola und Grana CGL 17,00

Spinatstrudel mit Schafkäse gefüllt, dazu Kräuterrahm und Petersilerdäpfel ACGL 16,50

Vegane Kärntner Kasnudeln (Norische Nudelwerkstatt) mit Flora-Butter und Blattsalat ALNPO 16,50

Süßes

Mohnnudeln mit Zwetschkenröster ACG 8,50

Hausgemachtes Malakoff-Dessert im Glas ACG 6,80

Kastanienreis mit Schlagobers & Waldbeersauce G 8,00

Schokoladentorte 'Sacher Art' mit Schlagobers ACG 5,80

Grundgedeck Samstag, Sonntag, Feiertage € 1,20 pP

Grundgedeck = Wochenend- und Feiertagsbeitrag zur Erhaltung der Wiener Tischkultur