

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 Gansllebera ufstrich 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

Hauptspeisen

Ofenfrischer Jungschweinsbraten mit Erdäpfelknödel und warmem Speckkrautsalat ALMO 18,50

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

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

Champignonkalbsbraten mit Erbsenreis AL 21,50

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