

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

Hauptspeisen

Ofenfrischer Sur-Schopfbraten mit Erdäpfelknödel und warmem Speckkrautsalat ALMO 18,50

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

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

Gegrilltes Hühnerfilet mit Kürbisrahmnudeln und Brokkoli AGL 22,50

Lachsstücke in Basilikumrahmsauce mit Bandnudeln AGL 19,00

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