

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 6,60

Gansleinmachsuppe mit Bröselknöderl ACG 6,90 Fleischstrudelsuppe ACG 5,80

Hauptspeisen

Schopfbraten mit Erdäpfelknödel und warmem Speckkrautsalat 18,50

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

Gebackene faschierte Laibchen mit Erdäpfelsalat ACGLMO 16,50

Wildschwein-Schopfbraten mit Erdäpfelknödel und Apfelrotkraut ACGL 20,00

Rehragout mit Semmelknödel & Preiselbeeren ACGL 25,00

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 auf Kürbisrahmnudeln 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

Kastanienreis mit Schlagobers & Waldbeersauce G 8,00

Hausgemachtes Malakoff-Dessert im Glas ACG 6,80

Schokoladentorte 'Sacher Art' mit Schlagobers ACG 5,80

Grundgedeck Samstag, Sonntag, Feiertage € 1,20 pP

Grundgedeck = Wochenend- und Feiertagsbeitrag zur Erhaltung der Wiener Tischkultur