

Saisonkarte

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

Hütteldorfer Bernstein-Märzen 0,3 l 4,60 - 0,5 l. 5,90

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 Grießnockerlsuppe ACGL 5,80

Hauptspeisen

Ofenfrischer Wildschweinschopfbraten mit Erdäpfelknödel und Apfelrotkraut ALO 20,00

Gegrillte Wildschweinrücken-Medaillons auf Rotweinjus, mit Kroketten, Apfelrotkraut und Preiselbeerbirne ACGL 25,50

Hirschragout mit Eierschwammerl, Semmelknödel & Preiselbeeren ACGL 24,00

Burgunderrindsbraten mit Serviettenknödel und Preiselbeeren ACGL 21,50

Gebackene Gansleber 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 Kürbiskrokant- Tiramisú 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