

## Vorspeisen:

### Matjes-Apfel-Salat

Gurke / Kartoffel / Creme Double / Silberzwiebel /  
Radieschen / Ruccola / Wachtelei

14,-

### Rote Rüben-Pilz-Tatar & Räucherforelle

Kräutermayonnaise / Apfel / Quitte / Kapern  
Auf Wunsch auch VEGAN ohne Fisch

18,-

14,-

### Lauwarm gebeizter Seesaibling

Heidelbeeren / wilder Broccoli / Frischkäse-Espuma / Kräuteröl

17,-

### Mostviertler Vitello Rosa Kalbstafelspitz / Räucherforellencreme

Perlzwiebel / Oliven / Kapern

16,-

### Carpaccio vom „CULT BEEF“

Senfmayonnaise / Parmesan / Pinienkerne

16,-

## Suppen:

Frittaten / Rindsuppe / Gemüsewürfel

5,-

Leberknödel / Rindsuppe / Gemüsewürfel

6,-

Kartoffel-Mostcremesuppe

Karamell-Birnen / Mostkäse-Zipf

6,-

Getrüffelte Sellerie-Topinamburschaumsuppe

Gedämpftes Welsröllchen

9,-

Ernsthofner Flusskrebsensuppe

Flusskrebse / Gemüsetascherl

10,-



# Fisch - frisch köstlich

## Karpfenfilet gebacken

Sauce Tatar / Kartoffel-Vogerlsalat

25,-

## Lachsforellenfilet

Cremiges Kürbis-Risotto / Parmesansauce / Kräuteröl

27,-

## Zander-Kokos-Curry-Ragout

Basmatireis / Ananas / Banane

30,-

## Seesaiblingsfilet & Muscheln

Riesling-Safransauce / Kartoffel-Omelett / wilder Broccoli

34,-

## Wolfsbarsch IM GANZEN GEBRATEN

Frische Kräuter & Knoblauch / Kartoffel-Gemüsegröstel

32,-

## Heilbutt & Lachsfilet

Champagnersauce / gefüllter Kartoffel / junger Spinat

34,-

## Meeresfrüchte-Spaghetti & Garnelen

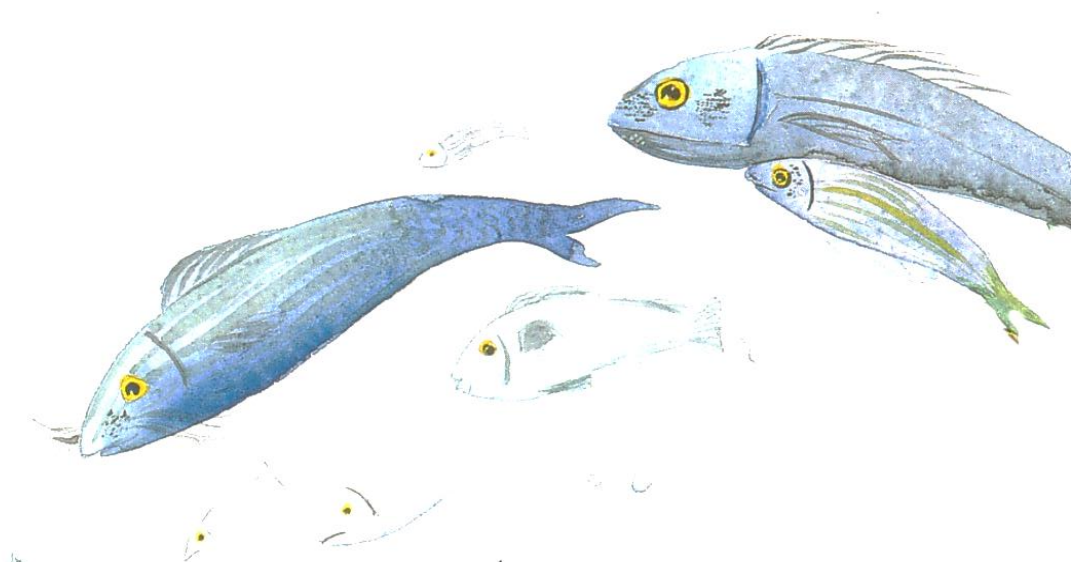
Cremige Basilikumsauce

19,-

## Kabeljau „korsisch“

Weißweinsauce / Sardellen / Kapern / Oliven / Papadelle

29,-



## Salate - Vegetarisch - Vegan

### Knusprige Gemüserolle VEGAN hausgemacht

Gemüestreifen / Birnen / Nüsse / Ingwer / Frühlingsrollenteig  
Blattsalate / Zitrus-Fruchtessig / Frucht-Chutney

Vorspeise | 13,-  
17,-

### Kürbis-Risotto auch VEGAN möglich

Honig-Nuss-Kürbis

17,-

### Buntes Gemüse-Curry VEGAN

Kokosmilch / Basmatireis / Ananas / Banane / Koriander

17,-

### Schwammerlsauce von Wald & Wiesenpilzen

Semmelknödel

18,-

## Österreichische Premium-Qualität!

*Lammfleisch von Fam. Rothberger!*

### Geschmorte Lammschulter

Zweigelt-Kräutersafterl / Kartoffelpüree / Knusperzwiebel

26,-

### Schnitzel gebacken vom STROHSCHWEIN oder HENDL

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

16,-

### Gegrillte Hühnerbrust im Speckmantel

Getrüffelte Tagliatelle / Pfeffersauce / Gemüse

24,-

### Schwammerl-Rostbraten

Cremitage Wald & Wiesenpilze, Topfen-Serviettenknödel

26,-

### Gekochte Tafelspitz

Kartoffelrösti/ Wurzelgemüse / Cremespinat / kalte Schnittlauchsauce / Apfelkren

23,-



## ZEITLOS SÜSS !

*Hausgemachte Desserts mit feinsten Handwerkskunst*

Warmer Koch (MOHR) im Hemd Schokoladenschaum	9,-
Schokoladenmus zartbitter & weiß / Fruchtgelee	9,-
Himbeer-Eierlikör Tiramisu	9,-
Mango Panna Cotta Karamellierte Ananas / Vanilleeis	10,-
Geeister Schokoladen-Pralinenspitz Beerenragout	10,-
Affogato Espresso / Vanilleeis	5,50

### Carte d'Or / Sorbets & Crème Eis

Marille / Himbeere / Cassis  
Passionsfrucht / Zitrone  
Apfel

Kugel | 2,50

### *Wiener Melange Bistro* beste Kaffee-Qualität

Espresso	3,20
Espresso Macchiato	3,50
Kleiner Brauner	3,40
Großer Brauner	4,80
Verlängerter	3,60
Melange	4,40
Cappuccino	4,40
Cafe Late	4,60



**Julius Meinl**

Kaffeetradition seit 1862