

Vorspeisen:

Geräucherte Entenbrust

Kürbismus / eingelegter Kürbis / Kürbis-Apfel-Chutney 16,-

Rote Rüben-Pilz-Tatar & Räucherforelle

Kräutermayonnaise / Apfel / Quitte 18,-

Auf Wunsch auch VEGAN ohne Fisch 16,-

Mostviertler Vitello Rosa Kalbstafelspitz / Räucherforellencreme

Perlzwiebel / Oliven / Kapern 17,-

Carpaccio vom „CULT BEEF“

Senfmayonnaise / Parmesan / Pinienkerne 17,-

Rehbeuschel Topfen-Serviettenknödel

12,-

Suppen:

Frittaten / Rindsuppe / Gemüsewürfel

5,5

Leberknödel / Rindsuppe / Gemüsewürfel

6,5

Wild-Leberknödel / Rindsuppe / Sherry / Gemüsewürfel

7,-

Kürbis-Orangencremesuppe

Geröstete Kürbiskerne / Kernöl

8,-

Kartoffel-Mostcremesuppe Mostkäse-Zipf

8,-

Wildpüreesuppe Weißbrotroutons / Preiselbeeren

8,-



Salate - Vegetarisch - Vegan

Knusprige Gemüserolle VEGAN hausgemacht

Gemüstreifen / Birnen / Nüsse / Ingwer / Frühlingsrollenteig

Vorspeise | 14,-

Blattsalate / Zitrus-Fruchtessig / Frucht-Chutney

18,-

Cremiges Kürbis-Risotto auch VEGAN möglich

Karamellisierter Honigkürbis & Nüsse

19,-

Schwammerlsauce von Wald & Wiesenpilzen

Gartenkräuter / Semmelknödel

19,-



Fisch - frisch köstlich

NATIONALPARK Kalkalpen

Forellensalat

Gebackene Forellenstücke / großer Blattsalatteller & Kartoffeldressing
Knusper-Speck

21,-

Bachforelle im Ganzen gebraten

Frische Kräuter & Knoblauch / Kartoffel-Gemüsegröstel

29,-

Lachsforellenfilet

Cremiges Kürbis-Risotto / Parmesansauce / Käuteröl

27,-

Österreichische Premium-Qualität!

Frühlings-Lammfleisch von Fam. Rothberger!

Geschmorte Lammstelze

Zweigelt-Kräutersafterl / Kartoffelpüree / Knusperzwiebel

27,-

Schnitzel gebacken vom STROHSCHWEIN oder HENDL

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

16,-

Gegrillte Hühnerbrust im Speckmantel

Getrüffelte Tagliatelle / Pfeffersauce / Gemüse

25,-

Schwammerl-Rostbraten

Cremige Wald & Wiesenpilze / Topfen-Serviettenknödel

26,-

Wild aus Österreich!

Mostviertler Hasenkeule

Dunkel Sauce / Semmelknödel / Rotweinbirne & Preiselbeeren
Apfel-Rotkraut

22,-

Rehbraten von der Keule

Dunkle Wildsauce / Semmelknödel / Rotweinbirne & Preiselbeeren
Apfel-Rotkraut

28,-

Hirschbraten von der Keule

Dunkle Wildsauce / Semmelknödel / Rotweinbirne & Preiselbeeren
Apfel-Rotkraut

27,-

Wildschweinbraten von der Keule

Erdäpfel-Grammelknödel / Brezelknödel / Speckbohnen
Rotweinbirne & Preiselbeeren / Apfel-Rotkraut

27,-

Edelragout vom Hirschen

Pilzmuffins / Wurzelgemüse / glacierte Apfelspalten / Apfel-Rotkraut

28,-

Gefülltes Hirschschnitzel in der Nusskruste gebacken

Vom Hirschfilet
Beinschinken & Bergkäse / Preiselbeeren
Kartoffel-Kürbisspalten

29,-




Weinempfehlung zum Wild!

Aus der Magnum!

ISOLE e OLENA 2019

Chianti Classico 1/8 7,30

Hausgemachte Desserts mit feinsten Handwerkskunst

| | | |
|---|--|------|
| Warmer Koch (MOHR) im Hemd Schokoladenschaum |  | 9,- |
| Schokoladenmus weiß & zartbitter | | 9,- |
| Apfel Tiramisu | | 9,- |
| Mohnparfait im weißem Schokoladenspitz Zwetschken-Pflaumenragout | | 10,- |
| SCHWEDE 1Kugel Milkschokoladeneis / Schlagobers / Eierlikör | | 6,- |
| SOLO Himbeere Crème-Joghurt / Crumble / Himbeer Sorbet | 6,- | |
| SOLO Marille Crème-Joghurt / Caramel / Walnüsse / Marillen Sorbet | 6,- | |
| Affogato Espresso / Vanilleeis | 5,80 | |

Carte d'Or / Sorbets & Crème Eis

Marille / Himbeere / Cassis
Passionsfrucht / Zitrone
Apfel / Birne

Kugel | 2,50

Wiener Melange (Bistro) beste Kaffee-Qualität

| | |
|--------------------|------|
| Espresso | 3,40 |
| Espresso Macchiato | 3,70 |
| Kleiner Brauner | 3,60 |
| Großer Brauner | 5,20 |
| Verlängerter | 3,80 |
| Melange | 4,60 |
| Cappuccino | 4,80 |
| Cafe Late | 4,80 |



Julius Meinl

Kaffeetradition seit 1862