

4. August 2019

Menü 1

Kräftige Rindsuppe, gebackener Leberknödel
vom Hendl

x x x

Weiderind trifft Reh, rosa gebratenes Filet vom
Rind und Reh, Püree von Karotte und
Erdäpfel, frische Feigen, Honig- Rosmarin-
Saftl

x x x

mini Nuss Palatschinke, Nougat-Sauce, frische
Früchte, hausgemachtes Sorbet vom gelben
Krücherl

€ 28.00

Menü 2

Schaumsüppchen vom Karfiol, Kernöl

x x x

gebratenes Filet vom Bachsaibling aus dem
Waldviertel, Dillrahm-Fisolen, Safran-Baby-
Erdäpfel

x x x

Süßes Grießnockerl, Nuß-Butter-Brösel,
Wachauer Marillen Röster , frische Früchte,
Hausgemachtes Sorbet vom gelben Krücherl

€ 25.00

Guten Appetit!