

APERITIF

Glas Prosecco pur oder mit Pfirsich	4,5
Glas Sekt mit Holunderblüten-, Wildkräuter-, oder Bio-Dirnndsirup	4,5

NATURSÄFTE IM VIERTEL

Bio-Apfelsaft 2020 von der Eigenfarm aus 20 alten Sorten	2,4
Apfel-Karotte, Apfel-Johannisbeere vom Braunsteiner	2,4
Pfirsichnektar vom Altenriederer	2,8

HAUSGEMACHTE SIRUPE alle BIO

Schwarzer Holler, Dirndl, Flieder, Holunderblüten oder Frühlingsblütensirup von der Eigenfarm 0,3l	Soda 1,9 Leitung 1,7
--	----------------------

VORSPIEL

Vegi... Bunter Vorspeisensalat. Knusperkerne. Cranberries. Nüsse. Knuspercroustons.	6,5
Cross gebratene hausgemachte Leberwurst. Geröstete Grammeln. Paradeiser-Chilikraut.	7,9
Hausgemachte Currywurst vom Lamm. (Eigenfarm) Specklinsen. Erdäpfelstampf. Grammeln. Hausgemachtes Ketchup.	7,9
Lauwarme Bio-Erdäpfel Praline mit Gebeizten & Geräucherten Fischen. Kohlrabi „leaf to root“	11
Carpaccio vom Jungrind roh und geräuchert. Linsensalat. Parmesan. Olivenöl & Weichselbalsamessig. *****	11
Klare Gemüsesuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	4,6
Hotte Kürbis-Curry-Ingwersuppe mit gefülltem Blätterteigtascherl	6,2

HAUPTSPIEL tut gut

Vegi... Gebackene Polentaschnitten mit Mozarella-Gemüse-Pestofülle. Salatschüssel. Joghurdip.	14
Bunte Salatschüssel mit Birnenessig und Olivenöl, mit gegrillter Hühnerbrust und/oder mit gebratenem Schafkäse	13
Vegan...St.Pöltener Bio-Süßerdäpfel. Kürbis-Cous-Cous. hotte Kohlrabi-Gemüse-Salsa.	14

• • • • • • • • • •
• Gaumenfreunde •

Frisch-Fisch... von der Fischerei Zöchling aus Türritz

Dreierlei gegrillte Fischfilets auf Pesto-Bandnudeln 19
mit OX-Herz-Paradeiser-Basilikum-Ragout

Cross gebratene Saiblingsfilets auf 19
Dinkel-Steinpilz-Kürbis-Risotto. Basilikumschaum.

Duett von Goldforelle und Lachsforelle 19
Erdäpfel-Gnocchi in Zitronen-Safrancreme. Herbstkürbis.

Wildbret aus der Lilienfelder Jagd...

Hottes Curry vom Lilienfelder Hirschkalb mit 18
Gemüse-Cous-Cous.. Knusperzigarre

„Gebackenes Herbstschnittel“ 20
vom Hirschkalb mit Kraut-Speck-Käse-
Steinpilzfülle, dazu Sesamerdäpfel und 2erlei Dips

Im Blaufränkisch Geschmortes vom Lilienfelder Hirschkalb. 21
Gebratene Serviettenknödel. Ingwer-Rotkraut.
Preiselbeeren.

Rosa Gebratenes vom Lilienfelder Hirschkalb. Lavendel. 26
Hokkaido-Zucchini-Jungzwiebel-Gröstel. Knusperspeck.

Das gebackene Kalbs-Pariserschnittel, oder Kalbs-Wienerschnittel 19
aus der Pfanne mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

Cordon Bleu oder Wiener Schnittel vom Schwein oder Huhn 14
aus der Pfanne mit Petersilerdäpfel

Hauspieß vom Grill mit Braterdäpfel & Salatschüssel 14

SÜSSES AUF DER NACHSPIELKARTE

... oder kleine Käseauswahl mit Trüffelhonig 8,2