

# WIRTSCHAUS KLASSIKER



## VORSPEISEN

Beef Tatar vom Ox mit Bärlauchkapern, Pilze, Eidotter & Brioche	100 g 180 g	€ 20,50 € 28,90
Zweierlei Gansleber mit Pastinake, Preiselbeere & Einback		€ 22,50
Vogerlsalat mit Erdäpfel wahlweise mit - Speck & Ei - Gebackenem Kalbsbries		€ 7,50 + € 4,50 + € 7,00
Ofenkürbis mit gebackenem Schafskäse, Miso-Beurre Blanc & Salzzitrone		€ 18,50

## SUPPEN

Österreichischer Suppentopf Rindfleisch, Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl, Backerbsen oder mit einer Einlage nach Wahl	€ 8,50 € 7,50
Gansleinmachsuppe mit Ganslknödel	€ 10,50

## HAUPTSPEISEN

Geschmortes Backerl vom Kalb mit Schupfnudeln, Pastinake & Schalotte	€ 31,50
Hausgemachte Trüffel-Tagliatelle mit weißem Trüffel & Parmesanemulsion jeder weitere Gramm Trüffel + €5,00	Vorspeise Hauptspeise € 22,90 € 29,90
Filet vom Saibling mit weißer Polenta, Karfiol & Dashi Beurre Blanc	€ 33,50
½ Backhendl mit Preiselbeeren	€ 16,50
Wiener Schnitzel vom steirischen Kalb im Butterschmalz aus der Pfanne gebacken mit Preiselbeeren	€ 25,50

Mit jedem Schnitzel wird 1 Euro  
an die Krebshilfe gespendet  
- Gemeinsam Gutes tun!



Filet vom OX	150 g 300 g	€ 32,00 € 45,00
Beilagen Petersilienkartoffeln, steirischer Reis, gemischter Salat Pommes mit Currysauce, Röstgemüse Sauce Bernaise, Pfeffersauce, Chimichurri		€ 5,00 € 6,50 € 2,60

Gedeck € 4,70

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.

## NACHSPEISEN

Brownie von der Zotterschokolade € 15,50  
mit Birne, Verbene & Salzkaramell

Hausgemachte Topfen-Nougatknödel € 15,50  
mit Briochebrösel, Zwetschkenröster & Sauerrahmeis

Frische Palatschinke pro Stück € 5,00  
mit Marillenmarmelade oder Walnussfülle

Sgropino € 10,50  
mit Limoncello & Prosecco

Affogato € 7,60  
Vanilleeis & Espresso, Butterhippe

Hausgemachtes Sorbet & Eis € 4,00

Schokolade  
Vanille  
Himbeer  
Sauerrahm  
Quitte  
Heidelbeer-Joghurt

Gedeck € 4,70

Informationen zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie gerne von unseren Servicemitarbeitern.