

EMPFEHLUNGEN JÄNNER/FEBRUAR

<i>Gutmanns Weizenbock</i>	0,5l 4, ⁸⁰
<i>Grüner Veltliner Steinfeder/ Weingut Holzäpfel / Wachau</i>	1/8l 4, ⁸⁰
<i>Junger Steirer / Weingut Strablegg-Leitner / Leutschach</i>	1/8l 4, ⁸⁰
<i>Zweigelt „Bienenfresser“ / Weingut Pitnauer / Göttlesbrunn</i>	1/8l 5, ⁴⁰
<i>Cuvee „Quattro“ / Weingut Gager / Deutschkreutz</i>	1/8l 6, ⁴⁰
	
<i>Geflämmtes Tataré von der Lachsforelle mit Avocado</i>	13, ⁸⁰
	
<i>Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Roggenbrotchips</i>	6, ²⁰
<i>Steirische Klachlsuppe</i>	6, ²⁰
	
<i>Kürbistascherln in brauner Salbeibutter mit Pecorino</i>	14, ²⁰
<i>Gepökelte Rindszunge mit Portweinsauce und Erdäpfel-Erbsenpüree</i>	15, ⁸⁰
<i>Kalbsrahmgulasch mit Nockerln</i>	15, ⁸⁰
<i>Barbarie-Entenbrust in Orangen-Pimentsauce mit Rotkraut und Mandelbällchen</i>	22, ⁸⁰
<i>Wallerfilet in Bierteig gebacken mit Remouladensauce und Erdäpfelspalten</i>	21, ⁸⁰
	
<i>Topfenknöderl mit Spekulatiosbröseln auf Zwetschkenconfit</i>	8, ⁶⁰
<i>Schokoladentarte mit Karamell und Cassis</i>	7, ⁸⁰