

## EMPFEHLUNGEN JULI

<i>Das Schwarze / Weitra Bräu</i>	0,3 / 0,5	3, <sup>90</sup> / 5, <sup>10</sup>
<i>Grüner Veltliner Federspiel/ Weingut Domäne Wachau / Dürnstein</i>	1/8l	4, <sup>80</sup>
<i>Junger Steirer / Weingut Strablegg-Leitner / Leutschach</i>	1/8l	4, <sup>80</sup>
<i>Zweigelt „Bienenfresser“ / Weingut Pitnauer/ Göttlesbrunn</i>	1/8l	5, <sup>40</sup>
<i>Privatabfüllung Cuvee CMB/ Weingut Ernst Triebaumer / Rust</i>	1/8l	6, <sup>40</sup>
		
<i>Bauernpresswurst mit roten Zwiebeln, Kernöl &amp; Käferbohnen</i>		9, <sup>80</sup>
<i>Rosa Kalbsfilet mit Räucherforellencreme, Kapern &amp; Rucola</i>		14, <sup>80</sup>
		
<i>Kalte Gurkenrahmsuppe mit marinierten Flusscremeschwänzen</i>		6, <sup>60</sup>
<i>Eierschwammerlsuppe mit Lauch &amp; Speckknöderl</i>		6, <sup>60</sup>
		
<i>Gebackene Steinpilze mit zartem Knoblauchrahm</i>		21, <sup>80</sup>
<i>Geröstete Eierschwammerl mit Jungzwiebeln &amp; Ei mit Petersilerdäpfeln</i>		20, <sup>80</sup>
<i>Pappardelle mit Kaninchen-Pilzragout &amp; Grana</i>		18, <sup>40</sup>
<i>Schwammerlrostbraten von der Waldviertler Kalbin mit Schupfnudeln</i>		21, <sup>80</sup>
<i>Gegrilltes Lachsforellenfilet auf Artischockencreme mit confierten Kirschlordeisern und Rosmarinerdäpfeln</i>		22, <sup>80</sup>
		
<i>Hausgemachte Marillenknödeln mit Mandelbröseln</i>		9, <sup>80</sup>
<i>Basilikum-Panacotta mit Erdbeeren &amp; Pistazienkrokant</i>		8, <sup>80</sup>