

Frischer Saft von Himbeeren mit Prosecco aufgegossen	€ 4,80
Methode Traditionelle Brut Comtesse Estabel 0,1l	€ 6,50
Chardonnay Neusiedlersee 0,75l € 18,--	0,1l € 5,--
Hausgemachter Orangen Rotweinpunch	€ 4,50

"Liebe ist das, was dich lächeln lässt wenn du müde bist"

Paulo Coelho

Süßkartoffelcremsuppe mit Basilikum, Garnelen und Chilliöl	€ 9,50
Grießnockerlsuppe	€ 7,50
Rote Beete im Kartoffelmantel an Mangochutnay und Feldsalat	€ 10,90
Anti pasti mit Knoblauchbaquette	€ 12,50
Gemüsetorte an Salatgarnitur	€ 8,50
Rote Beetecarpaccio mit Schafskäse und Champignon	€ 8,50
Ziegenkäse- Apfelgratin auf Radicchio und Apfelvinigraitte	€ 11,50
Rucola mit Avocado, Tomaten und Parmesan	€ 8,50
Gemüsepufer auf Kräuterschmand	€ 12,50
♥	
Vegan: Kichererbsen Auberginenbratlinge an Karotten- Ingwercreme und Blumenkohl	€ 16,50
Petersiliengnocchi auf Spitzkraut- rote Beeteragout mit Walnüsse, getrocknete Aprikosen und Salbeibutter	€ 16,90
Tagliatelle mit Ei Trüffel	€ 18,50
♥	
Rinder Fleischpflanzerl an Kartoffel Gurkensalat	€ 10,90
Putensteak mit Rotkraut und Käse gratiniert an Preiselbeersoße und Gnocchi	€ 16,90
Ochsenbackerl in Rotwein geschmort dazu Spätzle und Gemüse	€ 22,50
Rinderbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut	€ 19,50
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salate	€ 22,50
Lachsfilet mit Avocado Tomatenragout auf Tagliatelle und Rucola	€ 21,50
♥	
Spekulatius Tiramisu an Parfait	€ 10,50
Schokoladenmousse auf Orangensoße	€ 9,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 12,50

Wintergrillen mit Feuerschale und Vernissage Sonntag 04.12. ab 17Uhr!