

# Winterliche Gaumenfreuden

## Vorspeisen:

Carpaccio vom Rindsfilet mit Trüffelöl, Rucola und frischer Parmesan	17,90
Rote Rüben Tartare an Rucola, Sahnekren, geröstete Brotwürfel	15,90

## Suppen:

G'schmackige Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	7,50
Waldviertler Erdäpfelcremesuppe mit Kräuter, Speckkrustl'n	7,50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und geröstete Kürbiskerne	7,50

## Hauptspeisen

½ gebratene Ente im Natursafterl, mit Serviettenknödel, Apfelrotkraut und hausgemachte Preiselbeeren	28,90
Gegrilltes Rindsfilet und Riesenscampi an Pfeffersauce, mit Kräuter, Ofenkartoffel und mediterranem Gemüse	44,90
Geschmorte Lammkeule im Teigmantel mit Rahmerdäpfel und Speckbohnen	28,90
Risotto „Hokkaido-Kürbis“ an Kürbisschaum, Rucola, Parmesano	18,90
Geschmortes Hirschragout vom Ozelberger mit Serviettenknödel Preiselbeeren und Apfelrotkraut	24,90
Rosa gebratene Schweimemedailles auf Kartoffel-Trüffelpüree, mit Schwammerlsauce und Broccoliröschen	26,90
Fischfiletteller verschiedene Fischfilets auf mediterranem Gemüse, Veltliner-Trüffelschaum und Kürbisrisotto	28,90
Geschmorter Rehrollbraten an Waldpilzsaucer, Serviettenknödel, Kohlsprossen und Apfelrotkraut und Preiselbeer-Birne	25,90
Filetspitzen vom Rind und Schwein „Stroganoff Art“ in einer Senfsauce mit Gurkenstreifen und Penne Nudeln	28,90
Ravioli mit Lachs /Kürbis / Steinpilze, Rahmsauce, Kräuter, Rucola	17,90
Mohnparfait an marinierten Weichseln und Tiramisu-Eis	8,90
Waldbeeren-Panna Cotta an Beerensauce und Tiramisu	8,90