

KALTE & WARME VORSPEISEN

Beef Tatar vom Bio Rind luftig geschlagene Erdäpfelcreme (Bertls Erdäpfel, St. Georgen) Senfsaat / Bio Radieschen / Gewürz-Mayo / Focaccia	19,00
Rindsuppe vom Bio Rind Frittaten aus Bio Eier (Wagner, Kilb)	7,00
Bio Zitronengras- Maiscremesuppe  Maiscremesuppe mit St.Pöltner Bio Zitronengras (Grünzeug vom Feld, Maria Jeutendorf) Pak Choi / Pilze / Lauchöl	8,00
Blunzn Toast Gebratene Blutwurst (Fleischerei Höllerschmid, Walkersdorf) Bio Rettich Salat / Mayo vom hausgemachten Bio Kimchi Salsa Verde aus Bio Tomatillos /gegrilltes Sauerteig Brot	14,50

UNSERE KLASSIKER

Bio Topinambur Grammelknödel  warmer Bio Spitzkrautsalat / glasierter Bio Mangold / Schwarzkümmel-Velouté	per Stk. 10,00
Hirschragout sanft geschmortes Ragout vom Pielachtaler Hirsch (Forstverwaltung Fuchs, Kirchberg / Pielach) Semmelknödel / Wurzelgemüse / gebratene Eierschwammerl / Schmorsafterl	23,50
Wienerschnitzel vom Gerersdorfer Schwein (Fleischwerkstatt Grubner, Kirchberg / Pielach) Petersilerdäpfel / Blattsalat	18,50
Altwiener Zwiebelrostbraten Erdäpfelpüree / Röstzwiebel	24,50
Leber vom Spanferkel gebratene Leber (Fam. Bertl, St. Georgen) Braterdäpfel / glasierte Bio Äpfel / Röstzwiebel	Vorspeise 14,50 Hauptspeise 19,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter:innen.

DESSERTS

Bio Pfirsich  eingelegte Bio Pfirsiche (Biohof Lindner, Traismauer) Crunch von Bio Haselnuss (Biohof Lechner, St.Georgen) Buttermilch Mousse / hausgemachtes Bio Shisosorbet	14,00
MARILLENSTRUDEL 2.0  eingelegte Marillen (Bio Weingut Harm, Krustetten) knsuprige Strudelteigblätter / Toffee Creme / Eis & Crunch vom Bio Kürbiskernen	14,50
Mousse au Chocolate  Schokoladen Mousse a la Joel Robuchon Bio Dirndlschaum	15,00

ERFRISCHEND & KÜHLEND

Fancy Heidelbeere  in Shrub eingelegte Heidelbeeren & Sorbet mit Thymian (Familie Tempelmayr / Gerersdorf) Sesam Cracker / Bio Kakao Crumble & Schaum	10,00
Affogato  kräftiger Kaffeeelix Espresso / hausgemachtes Vanilleeis	7,00

KÄSE

Bergkäsevariation von Eva Scharnagl (Käseheldin, Krems) Bergkäse 6 Monate Kärntner Kaslab'n Bergkäse 10-12 Monate Anton Sutterlüty Bergkäse 22-24 Monate Anton Sutterlüty inkl. Chutneys & Gebäck	17,00
--	-------

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter:innen.