

# Speisekarte

Knoblauch-Dip mit Brot	3,20 EUR
gebratene Kartoffelspalten, würziger Bergkäse, Trauben, Champignons, Äpfel und geröstete Kürbiskerne auf gemischtem Blattsalat, heller Balsamicovinaigrette, selbstgebackenes Brot	14,20 EUR
kleiner gemischter Salat mit Käse und selbstgebackenem Brot	7,50 EUR
großer gemischter Salat mit Käse und selbstgebackenem Brot	9,50 EUR
Cappelletti mit Trüffel-Füllung, Äpfeln, Sellerie und Kräutersaitlingen in Ricottasauce mit Petersilien-Walnusspesto, Rauke, Beilagensalat	15,20 EUR
Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und Salat	8,90 EUR
Schweinefleisch in süß-pikanter Chilimarinade mit Bratkartoffeln und Salat	14,30 EUR
Hähnchenbrust mit Käse-Kräuterfüllung, Champignons und Lauchzwiebeln in einer Weißwein-Sahnesauce, Fächerkartoffeln mit Walnusspesto, Beilagensalat	16,80 EUR
Entenkeulenkönig mit Balsamicolinsen und Birnen auf gerösteter Petersilienwurzel, gebratene Normandiekartoffeln mit Salbei, Beilagensalat	17,20 EUR
Lachssteak mit Ahornsirup-Zitrusglasur auf gerösteten Sesammöhren mit warmer Gemüse vinaigrette, gebratenen Gnocchi mit schwarzem Meersalz, Beilagensalat	18,20 EUR
Hirschgulasch in Preiselbeer-Rotweinsauce, Gnocchi mit Pestofüllung und gebratenen Pilzen, warmer Rotkohlsalat mit Äpfeln und Mandeln	18,80 EUR
<b>alle Salate wahlweise mit Joghurtdressing oder Balsamico-Honig-Senf-Vinaigrette)</b>	
<b>Extra Brot zu allen Gerichten</b>	1,00 EUR

## Weinfreuden für Essen und Sofa

### Grüner Veltliner 2019

Weingut: Bayer Erbhof Österreich

Traube: 100 % Grüner Veltliner

Die unterschiedlichen, äußerst interessanten kalkhaltigen, mineralischen Böden dieser Region am Westufer des Neusiedlersees erbringen einen Grünen Veltliner mit prägnanter Frucht und Textur und einer sehr feinen Mineralität.

**Flasche 0,75l .....9,90 EUR**

### Chateau Nardique Bordeaux 2016 AOC

Weingut: Chateau Nardique

Traube: 70 % Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Der Wein ist voll, rund, weich und hat ein langanhaltendes Bouquet. Die Farbe ist dicht und tief rot. Bouquet und Geschmack sind rund, kräftig und leicht würzig. Er reift 2 Jahre in Eichenfässern und hat eine Goldmedaille in Paris erhalten.

**Flasche 0,75l .....9.90 EUR**