

## Abendkarte

### Vorspeisen

Gewürzlachs mit eingelegten Artischocken Salat,  
Violette Senfsauce, Zitronen - Vanille Tomate  
9,50

Kalbshaxe in Scheiben und Gebacken  
mit Eierschwammerl, Kresse - Salat  
9,00

### Suppe

Vichyssoise mit Garnelen Wan Tan, Lauchöl  
7,50

### Zwischengericht

Wildbratwürstchen mit Karotten - Mango, gebratenen Brioche  
und Wildkräutersalat  
10,50

### Vegetarisch

Steinpilz Pfifferling Risotto an confierten gegrillten Chicoree und Trüffelsauce  
13,50

### Hauptgerichte

Kalbsrücken mit Eierschwammerln  
Parmesankrapfen und Kompott von Tomaten und Oliven  
18,50

Duett vom Brandenburger Frischling,  
Sellerie – Birnen - Püree, Spinat - Waldpilzgemüse  
Granatapfeljus  
18,00

*2008 Blaufränkisch, Weingut Kerschbaum – Burgenland*  
4,40

### Fisch

Steinbuttfilet auf Pistogemüse, gebratene Kartoffelwürfel,  
Zucchini Blüten Tempura und Safranschaum  
18,50

## Österreichische Spezialitäten

### Vorspeisen

Fritattensuppe  
5,20

Kleiner gemischter Salat  
4,90

Rucola-Salat mit Frühlingsgemüse  
geräucherten Mozzarella und geschmorten Tomaten  
10,50

### Hauptgerichte

Wiener Saftgulasch  
mit Semmelknödel  
11,40

Wiener Schnitzel  
mit Erdäpfel-Gurkensalat  
14,80

*2007 Rotgipfler Flaming, Weingut Aumann - Thermenregion*  
4,40

Wiener Zwiebelrostbraten  
mit Artischocken-Bohnengemüse, Erdäpfelstrudel  
15,50

Rindertafelspitz  
mit Rahmspinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce und Röstkartoffeln  
14,50

## Dessert

Wiener Apfelstrudel  
3,60

Wachauer Marillenknödel  
mit Birnen – Mandelragout  
5,60

Bad Ischler Kaiserschmarrn  
mit Zwetschkenröster  
6,30

Geeiste steirische grüne Apfelsuppe  
mit Topfennockerl  
7,50

Sorbetvariation  
*Birne – Basilikum, Himbeere, Passionsfrucht*  
7,50

Rohmilchkäse Auswahl vom  
Maitre Affineur  
P Ö T Z E L S B E R G E R  
Klein 7,50  
Groß 11,50

Süße Überraschung ab 2 Personen  
pro Person 6,8

## Unsere Weinempfehlung zum Dessert

2009 Gelber Muskateller, Donabaum – Wachau  
4,40