

Vorspeisen

<i>Bachsaiblings- Bärlauchvariation</i> <i>auf Spargelkompott</i>	10,00
<i>Frühlingssalat</i> <i>mit Wachtelei, Kaninchen und kandierten Rhabarber</i>	9,00
<i>Milchlammsülzchen</i> <i>mit Sherryknoblauch und Karfiol</i>	8,00
<i>Mariniertes Ochsenfilet</i> <i>mit Rucola und Pecorino und Tomatenmousse</i>	9,00

Salate nach Saison

<i>Gemischte Blattsalate</i> <i>mit Hausdressing</i>	3,90
<i>Erdäpfel- Vogerlsalat</i>	3,90
<i>Gurkensalat</i>	2,90

Suppen

<i>Rindsuppe mit 3-erlei Einlagen</i>	6,50
<i>Paprika- Rhabarberschaumsuppe</i> <i>mit weißem Lardo und Entensülzchen</i>	5,00
<i>Rindsuppe mit Einlage nach Wahl</i> <i>Grießnockerl, Leberknödel, Fleischstrudel</i> <i>Frittaten oder Nudeln</i>	3,50

Gedeck Euro 1,50 pro Person

Nudelgerichte

Tagliatelle <i>mit Spanferkel, Thaibasilikum und Tamarillos</i>	13,00
Scampi- Bärlauchcanelloni <i>im Spargelragout</i>	15,00

Fischgerichte

Branzinoilet <i>auf Sauerampfer- Venusmuschelrisotto und Verveinepesto</i>	18,00
Neusiedlerseezander <i>mit gefülltem Kohlrabi, š salsa verdeõ und Speck</i>	17,00
Forelle (aus dem Granter) im Ganzen gebraten <i>mit zerlassener Butter und Petersilienerdäpfel</i>	0,50 per dag

Hauptgerichte

Hirschkalbsrücken <i>mit Cassissauce, Rahmpolenta und Artischocken</i>	19,00
Ausgelöstes Backhendl <i>mit Erdäpfel- Vogerlsalat</i>	12,00
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>mit Petersilienerdäpfel</i>	13,00
Kalbsrückenmedaillons <i>im Spargel- Morcheleintopf</i>	21,00
Lammkarree <i>mit Ratatouilletörtchen und Bohnenpüree</i>	19,00
Mit Blattspinat gefüllte Schweinelendchen <i>auf Zuckererbsenschoten- Frischkäserisotto und geschmolzenen Tomaten</i>	16,00

Gedeck Euro 1,50 pro Person

Gerichte von unseren Ochsen

Gustostückerl gekocht

Hieferl und Zunge	14,00
<i>in violetter Senfsauce mit Karotten und Erdäpfelschmarrn</i>	
Tellerfleisch aus der Schemmrippe (durchzogen)	11,00
<i>mit Wurzelgemüse, Petersilerdäpfel und frischem Kren</i>	
Gustostückerl šin der Suppe serviertō	16,00
<i>(Fragen Sie Ihre Bedienung nach den Stücken des Tages) mit den klassischen Beilagen (Rösterdäpfel, Rahmspinat, Semmelkren und Schnittlauchsauce)</i>	

Gustostückerl geschmort oder gedünstet

Fiakergulasch (von der Wade)	12,00
<i>mit Einspänner, Spiegelei, Gurkerl und Semmelknödel</i>	
Jägerrostbraten	14,00
<i>mit Nockerl</i>	
Geschmorte Rinderwangerl	15,00
<i>mit gefülltem Fenchel und Markkrustini</i>	

Gustostückerl rosa gebraten

Entrecote	19,00
<i>mit violetter Erdäpfel- Spargelgröstl und Burgunderjus</i>	
Filetsteak	23,00
<i>mit Speckfisolen und Gratinerdäpfel</i>	
Zwiebelrostbraten (von der niederen Beiried)	16,00
<i>mit Rosmarinerdäpfel</i>	
T-Bone Steak (ab 2 Personen)	pro Person 29,00
<i>serviert mit Sauce Bernaise, Burgunderjus und Kräuterbutter und gemischte Blattsalate mit Hausdressing</i>	

**(Das Beste von unseren Ochsen ó ausschließlich aus eigener Landwirtschaft ó
30 Tage im Fleischreiferaum gelagert ó daher nur solange der Vorrat reicht)**

Desserts

Passionsfrucht- Nougatdessert <i>mit gegrillter Ananas und Himbeer- Waldmeistersorbet</i>	7,00
Zitronentarte <i>mit Nussespuma und Verveineeis</i>	6,00
Erdbeer- Rhabarber 3erlei <i>mit Baisertrüffel</i>	7,00
Marmorsoufflè (Wartezeit ca. 20 min.) <i>mit Rhabarberragout und Sorbet</i>	7,00
Kaiserschmarrn (Wartezeit ca. 20 min.) <i>mit Zwetschenröster</i>	
<i>als Hauptspeise</i>	10,00
<i>als Dessert</i>	7,00
2 Stk. Palatschinken <i>mit hausgemachter Marillenmarmelade</i>	7,00
Dreierlei Sorbets nach Art des Hauses	7,00
Eiscoupe "Friesacher"	7,00
Sacher- oder Mohntorte mit Schlag	3,50
Verschiedene Käse aus unserem Klimaschrank	9,00

Über das tägliche **Kuchenangebot**
informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter!
3,50 pro Stück

Digestifs

Bitters

<i>Underberg</i>	3,50
<i>Fernet Branca - 2 cl</i>	2,50
<i>Averna - 2 cl</i>	2,50

Liköre - 4 cl

<i>Baileys Cream</i>	4,50
<i>Cointreau</i>	4,50
<i>Grand Marnier</i>	4,50
<i>Dom Benedictine</i>	4,50

Cognacs - 4 cl

<i>Remy Martin</i>	5,50
<i>Hennessy</i>	5,50
<i>Martell</i>	5,50

Grappa - 4 cl

<i>Grappa Nonino</i>	5,00
----------------------	------

Calvados - 4 cl

<i>Calvados Père Magloire</i>	5,00
-------------------------------	------

Wodka - 4 cl

<i>Wodka Stolichnaya</i>	5,00
--------------------------	------

Gin - 4 cl

<i>Gordons Gin</i>	5,00
--------------------	------

Whiskies - 4 cl

<i>Chivas Regal</i>	6,00
<i>Jack Daniels</i>	6,00
<i>Four Roses</i>	5,00
<i>Ballantines</i>	5,00

Schnäpse und Edelbrände - 2 cl vom Bauern

<i>Vogelbeer</i>	4,50
<i>Obstler</i>	1,80
<i>Marille</i>	2,50

Vom Allerfeinsten - Rochelt

<i>Hollermannl (Holler und Birne)</i>	7,50
<i>Gravensteiner (Apfel)</i>	7,50
<i>Muskattraube</i>	7,50
<i>Pflaume</i>	7,50
<i>Williamsbirne vom Reisetbauer</i>	7,50