

SAISONKÜCHE IM WINTER

Wir empfehlen ...

LEITHABERG KALK, Weißburgunder&Neuburger Cuvée, Erwin Tinhof 1/8L

4⁶⁰



HAUPTSPEISEN

BROCCOLICREMESUPPE

mit Schwarzbrot-CROUTONS und frischem Schnittlauch | **vegetarisch**

6²⁰

Pannonische **KRAUTSUPPE** mit Bauerngeselchtem, garniert mit pikanter, knusprig gebratener Kolbasz und Sauerrahm, serviert mit Sauerteigbrot

14⁹⁰

Gebackener **ZIEGENKÄSE** auf knackigem Blattsalat, mit Pinienkernen und fruchtigem Beeren-Chutney | **vegetarisch**

14⁹⁰

Knusprig gebackenes **PUTENSCHNITZEL**, mit Kräuter-Knoblauchrahm und Käse überbacken, serviert mit Petersilienkartoffeln

20⁹⁰

CORDON BLEU vom Donaulandschwein, serviert mit Pommes oder Reis

19⁹⁰

PUSZTA-CORDON BLEU | vom Donaulandschwein gefüllt mit Zwiebel, geröstetem Paprika und Bauerngeselchtem, dazu Reis oder Bratkartoffeln

19⁹⁰

ZWIEBELROSTBRATEN | vom Beiried, kurz gebraten, mit Zwiebelsaft & Stroh, dazu Bratkartoffeln und Gurkerl

24⁵⁰

Gebratener **ZANDER** auf Cremepolenta mit Kohlsprossen und Speck

22⁹⁰

vegetarisch möglich



INDISCH

Mildes **INDISCHES CURRY**

mit einer Vielzahl an orientalischen Gewürzen, serviert mit Jeera Reis | **vegan**

17⁵⁰

DESSERT

Flaumiges **GERMKNÖDEL** mit Mohn-Butter

5⁹⁰