



Saisonaktuelles

Spezialitäten vom heimischen Kürbis:

Hausgemachte Kürbiscremesuppe, Obershaube A, G, O	4,10
Gesottener Tafelspitz vom hofeigenen Masttier auf Kürbiskraut Petersilerdäpfel G, O	15,90
Gebrautes Zanderfilet auf Bandnudeln in Kürbisrahmsauce Broccoliröschen, gemischte Blattsalate A, C, D, F, G, M, O	14,90
Gegrillte Medaillons vom Schweinskarree auf Kürbisrisotto Rosmarinsaftl, gemischte Blattsalate C, G, M, O	12,90

Wein der Woche:

Blaifränkisch , WG Ipsmiller, Weinviertel, NÖ 1/8	3,60
Gelber Muskateller Heideboden , WG Winninger, Bgld., weiß 1/8	3,60

Aus dem Resch und Frisch-Ofen:

Riesenbreze mit Kräutergervais A, F, G	4,20
Resch und Frisch-Körperl , je Stück A, F, N	1,40

Aus unser Patisserie:

Kürbiskern-Eisparfait mit marinierten Waldbeeren Schlagobers, Hippendekor A, C, F, G, H	6,30
Blätterteigapfelstrudel A, C, G, H	3,20

Durchgehend warme Küche von 11.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Hausgemachte Spezialitäten aus eigenen, landwirtschaftlichen Produkten