

Spargel Cordon Bleu 16

220 g weisse und grüne Spargelstangen einzeln mit Drautalerkäse und Bauernschinken doppelt paniert mit freien Enden an Butter-Erdäpfel und Sauce Hollandaise

Rindfleisch gekocht tre argomenti 16

wir kochen aus dem Beinflfleisch Schultherscherz`l und Tafelspitz ein Rindfleisch für Kenner dieser Sorten nach Wiener Schule, als grosse Beilage gibt es seperaten Erdäpfelzwiebelröster **Kohlrabirahmdillgemüse** und dazu Apfelkren und Sauerrahmschnittlauchsauc

unser Wildbret wöchentlich erlegtes saisonales Wild vom Wald vis a vis, wir sind ganz nah dran und an Qualität und Geschmack nicht zu übertreffen, wir beschäftigen uns sehr damit

Jungreh vom weiblichen Jährling eine Delikatesse in dieser Qualität

Reh gebacken 16

vom Reh wird die Rehkeule ausgelöst und zu Schnitzel geschnitten mit unserer Panade herausgebacken an Orangenpreiselbeeren ohne Salat

Rehgulasch 14

ein Wildgulasch gekocht nach alter Wiener Schule aus zarten Wildfleisch, ein Geschmackserlebnis, unsere Art Gulasch zu kochen in Verbindung mit diesem Wildgeschmack ohne Beilage wie Semmelknödel Salat oder Gebäck

Rehbraten natur 19

feiner Schlögel und Schulter an Rotwein und Tomaten mit Suppengrün und Zwiebel, mildes püriertes aufbereitetes Saft`l aus dem Bräterrückstand, als Beilage dünne Tagliatelle Nudel, Orangenscheibe, Preiselbeeren und Spargelstangen mit zarten Butteraufguss und Petersil

unsere Fleischlosen

Semmelknödel mit Ei 8

unsere flauschige Semmelknödel geschnitten und angebraten mit viel Ei und Kräuterauflage ohne Salat

Wok Vegetarisch 9

aus einer breiten Gemüse Variation samt Champignon, an Soja eine Rahmsauce an Curcuma und roten Curry, auf Basmati Reis