

Schilerol	€ 7,50
Roséwein, verfeinert mit Kräutern und Gewürzen mit Sekt aufgegossen, Eis und Minze	
Gurkenkaltschale Gurke Jogurt Dill	€ 7,50

Pfifferlingkarte

Geröstete Pfifferlinge mit Speck auf Vogersalat mit Balsamicodressing	€ 15,90
Pfifferlinge in Rahmsauce mit frischer Petersilie dazu hausgemachter Semmelknödel <small>vegetarisch</small>	€ 17,90
Kalbsschnitzel natur gebraten, in Pfifferlingsrahmsauce dazu hausgemachte, gebratene Spätzle	€ 22,90
Entrecôte vom Weideochsen an gerösteten Pfifferlingen dazu Bratkartoffeln	€ 25,90
Filet vom Weideochsen auf Pfifferlingsrahmsauce, serviert mit Bratkartoffeln	€ 29,90
... und außerdem	
Filetspitzen Stroganoff mit hausgemachten, gebratenen Spätzle	€ 19,90
„Nußbaumerins Spezial“ Entrecôte vom Weideochsen im Pfandl serviert, mit einer Kräuter-Parmesan-Bärlauchsauce gratiniert, dazu gebratene Erdäpfel	€ 23,90

Unsere Weinempfehlung

'17 Riesling "Alte Rebe" Weingut Schneeweiss, Wachau 50 jährige Reben, Ried Steinriegl Ringlotten mit einem Hauch Pfirsich unterlegt. Cremige Textur, eleganter Extrasüße mit pikanter Säure, fantastische Spannung mit hoher Trinkfreude, sehr lebhaft und Sortentypisch	0,1l € 5,50	0,75l € 38
'18 Blanc de Noir Weingut Dürnberg, Niederösterreich Zweigelt, weiß gepresst. Feinfruchtige Beerenaromen mit erfrischenden Zitrusnoten sorgen für ein anregend zartes Bukett, fruchtbetont, mineralisch und elegant	0,1l € 4	0,75l € 26
'15 One in Red Weingut Hirtl, Weinviertel Dunkles, dichtes Granatrot mit zart violetten Rändern, sehr hohe Viskosität. Bukettreich, in der Nase eine süßliche Rumtopfnote, vielschichtig und elegant. Feine Extraktsüße, pikante Säure und weiches Tannin, fruchtig nach Dörrpflaumen und dunkler Schokolade, gut eingebundener Alkohol, raffinierte Harmonie mit langem Abgang	0,1l € 6,50	0,75l € 46