

Frizzante Gelber Muskateller Weingut Hirtl Weinviertel € 6,50  
Strahlendes Grüngelb mit eleganter Perlage, fein duftend,  
Manderinen ,Holunderblüte ,Zitronenmelisse, trocken mit Zuckerspitzl

---

Empfehlung: Gurkenkaltschale erfrischend bei heißen Temperaturen 7,9

### **Pfifferlinge sprich Eierschwammerl**

Geröstete Pfifferlinge mit Speck 18,9  
auf Vogerlsalat mit Balsamicodressing

Eierschwammerlsauce (Pfifferlingsrahmsauce) mit frischer Petersilie, 22,9  
dazu hausgemachter Semmelknödel vegetarisch

Kalbsschnitzel natur gebraten 28,9  
in Pfifferlingsrahmsauce, dazu hausgemachter Semmelknödel

Entrecôte vom Weideochsen 32,9  
an gerösteten Pfifferlingen dazu Bratkartoffeln

Filet vom Weideochsen 42,9  
auf Pfifferlingsrahmsauce, serviert mit Bratkartoffeln

... und außerdem

Filetspitzen Stroganoff 23,9  
mit hausgemachten, gebratenen Spätzle

„Nußbaumerins Spezial“ 28,9  
Entrecôte vom Weideochsen im Pfandl serviert,  
mit einer Kräuter-Parmesan-Bärlauchsauce gratiniert, dazu  
gebratene Erdäpfel

Wiener Backhendlsalat 19,9  
Vogerlsalat mit geriebenem Schafskäse, gerösteten Kürbiskernen  
und steirischem Kürbiskernöl

Weinempfehlung

Weingut Hirtl Weinviertel

Gelber Muskateller klar mit hellem, strahlendem Zitronengelb, ausgeprägte zarte Hollunderblüten  
Reifer Pfirsich und Zitronenmelisse. Trocken mit knackiger Säure, viel Steinobst mit duftigen Blüten am  
Gaumen, hinterher pikante Zitrusnoten ,frisch fruchtig, mit schlankem Körper. € 36.-