

Falko Cuvée (Gelber Muskateller, Welschriesling, Sauvignon Blanc)
Falkenstein, Weinviertel
Weingut Dürnberg

Flasche € 36

Aromen von exotischen Früchten im Wechsel mit floralen Noten,
unterstützt durch eine belebende Säure

Gurkenkaltschale Gurke Jogurt Dill Cold cucumber bowl cucumber yogurt dill	8,9
---	-----

Pfifferlingskarte - Eierschwammerl Chanterelles

Geröstete Pfifferlinge mit Speck auf Vogerlsalat mit Balsamicodressing Green salad with roasted chanterelles and bacon with balsamic dressing	21,9
---	------

Pfifferlinge in Rahmsauce mit frischer Petersilie, dazu hausgemachter Semmelknödel und ein kleiner Feldsalat vegetarisch Chanterelles in cream sauce with fresh parsley, homemade bread dumplings and small green salad vegetarian	26,9
---	------

Kalbsschnitzel natur gebraten in Pfifferlingsrahmsauce, dazu geröstete Spätzle Natural veal escalope fried in chanterelle cream sauce with roasted Spätzle	29,9
--	------

Gebratenes Zanderfilet an Bergkäserisotto mit gerösteten Pfifferlingen Fried zander fillet on mountain cheese risotto with roasted chanterelles	43,9
---	------

Rosa gebratenes Filet vom Weideochsen an Bergkäserisotto, dazu geröstete Pfifferlinge Roasted fillet of ox, with mountain cheese risotto and roasted chanterelles	49,9
--	------

... und außerdem
... and also

Filetspitzen „Stroganoff“ mit hausgemachten, gebratenen Spätzle Beef „Stroganoff“ with homemade, fried Spätzle	26,9
--	------

Wiener Backhendlsalat mit Vogerlsalat, geriebenem Schafskäse, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl Viennese fried chicken salad with green salad, grated feta cheese, roasted pumpkin seeds and Styrian pumpkin seed oil	23,9
--	------