

# Österreichische Küche

## VORSPEISEN

Gebackener Kalbskopf mit Schnittlauch-Creme, roten Rüben und Topinambur	11,80
Kärntner Nudel mit Pinien-Blattspinat und Kaviar von Süßwasserfischen	12,80
Riesling-Beuscherl mit Serviettenknödel	8,50
Blattsalat klein 3,80	Blattsalat groß 6,80

## SUPPEN

Rindsuppe mit Einlage	4,80
Petersilienschaumsuppe	5,50

## HAUPTSPEISEN

Geschmorte Spanferkelschulter mit Spitzkraut, Speck und Grammel-Grießknödel	13,80
Wiener vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat	18,50
Gratinierter Tafelspitz mit Semmelkren, Bouillongemüse und Rösterdäpfel	18,50
Gulasch von Rinderwangerl mit Senfgurken und Serviettenknödel	14,50
„Wurzelfleisch“ von der Bachforelle mit Liebstöckl, Kren und Salzerdäpfel	17,90

## DESSERTS

Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade	5,80
Mohr im Hemd „Weibel 3“ (75%) mit Mandeln und Rahmeis	8,50
Böhmische Liwanzen mit Powidl, Pflaumen und Zwetschkensorbet	7,20
Käseteller klein (4 Sorten)	8,50
Käseteller groß (6 Sorten)	12,80
Korb Brot	1,50
Handgebäck	1,10
Kärntner Wurstspezialitäten aus dem Lavanttal mit Grana und Senfgurke	11,50

## Der Küchenchef empfiehlt

### VORSPEISEN

Kalbsleberpastete mit Portweinpflaumen, Quitte, Brioche und Pfefferbutter „Strindberg“	12,80
Lauwarmer Taleggio mit Birne, Nüssen, Olivenöl und Zitronenthymian	14,00
Clubsandwich mit Roastbeef, Erbsenmayonnaise, Radieschen und Kopfsalatherzen	11,90
Kaltgeräucherter Blue Marlin Thunfisch mit Parmesan-Senfcreme, Gartenkresse und Krenais	14,30

### SUPPEN

Rindsuppe mit Tageseinlage	4,80
Süßkartoffelsuppe mit Kreuzkümmel	5,50

### HAUPTSPEISEN

Kaninchenkeule in Eiswein und Salbei, dazu hausgemachte Nudeln und Wurzelgemüse	17,90
Lammrücken mit Oliven-Birnenkompott, Artischocke und gebratenem Zitronen-Cous Cous	22,90
Kalbskarree in der Pinien-Pfefferkruste mit Karfiolpüree, Nüssen und gerösteten Kohlblättern	23,80
Winter-Kabeljau mit Petersil-Risotto, rahmigen Pastinaken und Rotwein-Schalotten	19,80
Sellerietascherl mit roten Rüben, Orangen und Kren	13,20

### DESSERTS

Honig-Rosmarin-Parfait mit weißer Schokolade und Salat von Zitrusfrüchten	7,50
Topfenknödel mit dem Besten von der Quitte	7,20
Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco „Spumante“ oder Vodka	5,50

### Mittagsmenü (Dienstag-Freitag) von 11:30 – 14:30

Tagesteller	7,50
2-Gangmenü	9,50
3-Gangmenü	12,50

## Aperitif

1 Glas hausgemachter Früchte-Vodka 4,80

1 Glas Prosecco Spumante Col di Luna 4,20

1 Glas Prosecco Aperol 4,80

1 Glas Winzersekt v. Willi Bründlmayer weiß oder rosé 5,50

1 Glas Champagner Roederer „Brut“ 8,80

## MENÜEMPFEHLUNG

Gebackener Kalbskopf mit Schnittlauch-Creme, roten Rüben  
und Topinambur

\*\*\*

Petersilienschaumsuppe

\*\*\*

Lammrücken mit Oliven-Birnenkompott, Artischocke und  
gebratenem Zitronen-Cous Cous

oder

Winter-Kabeljau mit Petersil-Risotto, rahmigen Pastinaken  
und Rotwein-Schalotten

\*\*\*

Topfenknödel mit dem Besten von der Quitte

Menü in 4-Gängen 39,90

ÜBERRASCHUNGSMENÜ IN 7-GÄNGEN 49,90

1/16 „Riesling“ Auslese 2010 vom M. Leitner, Gols, Bgld. 3,00

1/16 Beerenauslese 2008 vom G. Kracher, Illmitz, Bgld. 5,00

1/16 Trockenbeerenauslese 2006 vom J. Lentsch, Podersdorf, Bgld. 5,80