

Österreichische Woche vom 10. bis 18. Juni 2017

Vorspeisen / *Starters*

Gekochtes Rindfleisch in Kürbiskern-Vinaigrette mit Radieschen € 14,00
Boiled beef in pumpkin vinaigrette with small radishes

Lauwarmer Spargel mit glasiertem Kalbsbries € 16,50
Warm asparagus with glazed sweetbread

Suppen / *Soups*

Bergheusuppe mit Birne und geräuchertem Forellenfilet € 8,50
Hay soup with pear and fillet of smoked trout

Consommé mit Grießnockerl € 9,00
Clear beef consommé with semolina dumpling

Fischgerichte / *Fish dishes*

Zanderfilet mit Rieslingsauce auf Paprikakraut, kleine Kartoffeln € 23,50
Pikeperch fillet with white wine sauce on bell pepper sauerkraut, small potatoes

Gebratenes Saiblingsfilet mit Petersiliensauce auf einem Gröstl € 22,50
von breiten Bohnen, Eierschwammerln, Frühlingslauch und Kartoffeln
*Roasted fillet of char with parsley sauce on a Gröstl
of Spanish beans, chanterelles, spring leek and potatoes*

Vegetarisches Gericht / *Vegetarian Dish*

Kaspressknödel auf rahmigem Blattspinat mit kleinem Salat € 14,50
Roasted bread and cheese dumpling on creamy spinach with small salad

Fleischgerichte / *Meat Dishes*

Gelbhuhn im Kürbiskernmantel auf Spargel-Erdäpfelgulasch € 23,00
Corn fed chicken in pumpkin seed crust on asparagus and potato goulash

Gesottenes Schulterscherzel mit Apfelkren und Schnittlauchsauce € 22,50
an glasiertem Wurzelgemüse, Bratkartoffeln
*Boiled flat iron steak with apple horseradish and chive cream sauce
on glazed root vegetables, fried potatoes*

Hirschkotelett mit Maronenkruste an Selleriepüree und Kirschen € 29,50
Deer chop with marron crust on celery puree and cherries

Desserts

Topfenpalatschinken mit Kirschen und Vanillesauce € 9,50
Pancake stuffed with curd, cherries and vanilla sauce

“Wiener Melange” – eine Komposition aus Kaffee und Schokolade € 10,50
“Wiener Melange” – a composition of coffee and chocolate