

## UNSER MONATSMENÜ:

WINTERSALAT MIT KARAMELLISIERTEM SCHAFKÄSE

ROTEN RÜBEN.TOPAZAPFEL.WALNUSS

17<sup>er</sup> SAUVIGNON BLANC „GIESS“ WEINGUT NEUMAYER TRAISENTAL

KRENNSUPPE  
MIT ROTEN RÜBEN

ZANDERFILET

WINTERGEMÜSE.EINKORNRISOTTO

17<sup>er</sup> RIESLING „ENGELSBERG“ WEINGUT HUBER TRAISENTAL  
ODER

GESCHMORTE KALBSCHULTER

SÜSSERDÄPFELRAVIOLI.KNUSPRIGER KARFIOL

09<sup>er</sup> BLAUFRÄNKISCH „LEITHABERG“ WEINGUT LEEB WIENDEN AM SEE

SCHOKOLADE & MANGO

PARFAIT.MOUSSE.KUCHEN

Menüpreis € 39,-

Menü mit Weinfolge & einer 0,33 Flasche Vöslauer ohne – mild oder prickelnd

Menü – Wein & Wasser € 49,-



**Man muss dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen!**



UNSER **Mostviertel** MENÜ:

MOSTVIERTLER VORSPEISETELLER

ROHSCHINKEN – KRÄUTERSCHINKEN – WURZELSPECK MIT FRISCHEM KREN

MOSTVIERTLER KÄSE - AUFSTRICH

SPECKBIRNENMOST

MOSTSCHAUMSUPPE MIT BLUNZ 'NTASCHERL

SCHWEINSLUNGENBRATEN IN MOSTSAUCE

AUF GRAMMEL - ERDÄPFEL – GRÖST'L

17<sup>er</sup> SAUVIGNON BLANC

GEBACKENE APFELKNÖDERL MIT MOSTSCHAUM

MOSTVIERTLER BIRNENSEKT KIRCHMAYR WEISTRACH

Menüpreis € 39,-

Menü mit Weinfolge & einer 0,33 Flasche Vöslauer ohne – mild oder prickelnd

Menü – Most - Wein - Birnensekt & Wasser € 49,-



**Lieber Gast!**

**Gerne servieren wir Ihnen Leitungswasser. Wir bitten um Verständnis, dass wir für dieses Service einen geringen Kostenersatz in Rechnung stellen.**

**Dieser dient als Beitrag zu Personalaufwand, Energie- und sonstigen Betriebskosten Ihres Wirtes, die unabhängig vom reinen Warenwert Ihrer Bestellung anfallen.**