

## VORSPEISEN

**REHLEBERMOUSSE** Mostviertler Birne.Schwarze Nuss.Brioche 12

### **ERDÄPFEL.REH.GERMKNÖDEL**

OFENKÜRBIS.KRIECHERL.SÜSSERDÄPFELCREME 15

### **GEBEIZTE „NEUBRUCKER“ FORELLE**

ROTE RÜBE.LANGEDER SCHOFKASHASELNUSS 15

**BEEF TARTARE vom Mostviertler Rind** Toast, Butter 14

### **CARPACCIO NACH ART DES HAUSES** Rinderfilet mit Schweinerücken

& grünem Speck gerollt, eingelegte Eierschwammerl, frischer Parmesan 14

## LÖFFELGERICHTE

**RINDSUPPE** mit Frittaten, Milzschnitten oder Leberknödel 4,4

**KLARE PARADEISERSUPPE** mit Basilikum.Topfenknöderl 6,9

**KÜRBISCREMESUPPE** Kürbisaromaten 6,9

## FLEISCHLOSE GERICHTE

**KÜRBIS.EINKORN RISOTTO** BLATTSPINAT 16

### **GEBRATENER MOSTVIERTLER „FETA“SCHOFKAS´ VOM LANGEDER BAUERN**

Pikantes Herbstgemüse 16

**STEINPILZGNOCCHI** Kohlsprossen.Marchfelder Artischocken.Granatapfel 14/22

## AUS DEM WASSER

### **ZANDERFILET NATUR GEBRATEN**

Kürbis.Einkornrisotto.Blattspinat 19,5

### **NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET**

Topinambur.Birne.Haselnuss 25

## UNSERE KLASSIKER

**HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH** Serviettenknödel kl. 11 / gr. 15

**KALBSRAHMBEUSCHERL** nach Art des Hauses Semmelknödel kl. 11 / gr.15

**WIENER SCHNITZEL** Petersilienerdäpfel, Salatteller

**VOM SCHWEIN** aus der Pfanne im Schweineschmalz gebacken 14,5

Das Original **VOM KALB** aus der Pfanne im Butterschmalz gebacken 22

**ZWIEBELROSTBRATEN** von der Beiried Braterdäpfel, Senfgurke 22

## UNSERE WOCHENSCHMANKERL

### **REHBRATWÜRSTL**

Rösterdäpfel.Rotkraut.Dirndlsenf 16

### **REHRAGOUT**

Speck.Zwetschke.Schwammerl Briocheknöderl 19,50

**GESCHMORTER REHSCHLÖGL** Kürbis-Topfenkuchen. Steinpilze.Holler 26

### **BEIRIEDSCHNITTE VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND**

Steinpilzgnocci.Marchfelder Artischocken.Kohlsprossen.Granatapfel 28

### **½ MOSTVIERTLER **BIO** BAUERNENTE**

Rotkraut.Erdäpfelknödel 25