

HAUPTSPESIEN

KALB

- Kalbrückensteak mit frischen Steinpilzen und Petersilerdäpfel **
- Kalbsleberfilet mit Eierschwammerl und Erdäpfelpüree **
- Gebratenes Butterschnitzel mit Petersilerdäpfel **
- Kalbswienerschnitzel aus der Pfanne mit Erdäpfel und Salat **
- Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Nockerl **

Donauland LAMM aus Niederösterreich

- Lammkarree mit Paprikagemüse und Polenta **
- Geschmorte Lammstelze in Thymianjus mit Polenta und Gemüse **

WILD aus österreichischer Jagd

- Rehrückenfilet mit Serviettenknödel, Rotkraut und frischen Eierschwammerl **

GEFLÜGEL

- Ausgelöste Bio-Freilandente mit Waldviertler Knödel und Rotkraut **
- Halbes Backhendl mit gemischtem Salat **
- Gebratene Maishendelbrust mit Eierschwammerlrisotto **

BIO - RIND

- Beiriedschnitte "dry-aged" in RotweinsöÙe mit Erdäpfelgratin und Eierschwammerl **
- Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel **
- Gemischt gekochtes Rindfleisch, gerösteten Erdäpfel, Apfelkren & SchnittlauchsoÙe **
- Gekochter Tafelspitz mit gerösteten Erdäpfeln und Fisolengemüse **
- Geschmortes Schulterscherzel in RotweinsöÙe mit Serviettenknödel und Gemüse **

SCHWEIN VOM ÖTSCHERBLICK

- Schweinsrückensteak mit Eierschwammerlgulasch & Polenta **

VEGETARISCH

- Frische Eierschwammerl in RahmsöÙe mit Serviettenknödel **
- Gebackene Steinpilze mit Sc. Tartar **
- Frische Steinpilze sautiert mit Petersilerdäpfel **
- Hausgemachte Vollkornlaibchen in ParadeisersöÙe & Blattsalat **

*Rucola Salat **

*Grüner Salat **

*Blattsalatschüssel **