

HAUPTSPEISEN

KALB

- Gefüllte Kalbsbrust mit gemischtem Salat* *
- Kalbsrückensteak mit frischen Steinpilzen und Petersilerdäpfel* *
- Kalbsleberfilet mit Eierschwammerl und Erdäpfelpüree* *
- Gebratenes Kalbsbutterschnitzel mit Petersilerdäpfel* *
- Kalbswienerschnitzel aus der Pfanne mit Petersil-Erdäpfel und Salat* *
- Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Nockerl* *

Donauland LAMM aus Niederösterreich

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

WILD aus österreichischer Jagd

- Rosa gebratener Rehschlegel mit Eierschwammerl, Serviettenknödel und Rotkraut* *
- Hirschkalbsragout mit Rotkraut & Serviettenknödel* *

GEFLÜGEL

- Ausgelöste Bio-Freilandente mit Waldviertler Knödel und Rotkraut* *
- Halbes Backhendl mit gemischtem Salat* *
- Gebratene Maishendlbrust mit Eierschwammerl Risotto* *

BIO - RIND

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

SCHWEIN VOM ÖTSCHERBLICK

- Rückensteak mit Eierschwammerlgulasch & Polenta* *

VEGETARISCH

- Frische Eierschwammerl in Rahmsosse mit Serviettenknödel* *
- Frische Steinpilze sautiert mit Petersilerdäpfel* *

- Salat von Bio-Pardeisern (Stekovics-Frauenkirchen)* *
- Blattsalatschüssel* *
- Grüner Salat* *
- Rucola Salat* *