

Der Küchenchef empfiehlt / Our chef's recommendations



GEBRATENE MASTGÄNSELEBER / APFELSCHNITZEN <i>Grilled goose liver / apple slices</i>	16.80
REHTERRINE / ROTKRAUTCONFIT / QUITTEN CHUTNEY <i>Terrine of deer / red cabbage marmelade / local quinces chutney</i>	15.40
TRADITIONELLE GANSLSUPPE / BRÖSELKNÖDEL <i>Traditional goose-soup / bread dumplings</i>	7.60
KÜRBIS-WACHOLDERCREMESUPPE / SESAMPLÄTZCHEN / GERÖSTETE KÜRBISKERNE <i>Pumpkin-juniper cream soup / sesam bread chips / roasted Austrian pumpkin seeds</i>	6.40

GRIECHENBEISL'S GANSL / QUITTENROTKRAUT / MARONIKARTOFFELKNÖDEL <i>Griechenbeisl's roasted goose / quinces-red-cabbage / chestnut-potatoe-dumpling</i>	25.20
DAZU EIN GLAS RIESLING, DOMÄNE WACHAU	5.20
HEIMISCHES HIRSCHRÜCKENFILET / SÜBKARTOFFELPÜREE / SAUTIERTE KOHLSPROSSEN / WHISKEY-WACHOLDERJUS <i>Filet of Austrian deer / mash Pumpkin / glazed brussel sprouts / whiskey-juniper-sauce</i>	27.80
DAZU EIN GLAS BLAUFRÄNKISCH, KRUTZLER	5.80
WILDSCHWEINMEDAILLONS / RAHMKOHL / SCHUPFNUDEL / GLACIERTE MARONI <i>Médailles of wild boar / creamy savoy cabbage / potatoe noodles / glazed chest nut</i>	26.20
BARBARIEENTENBRUST GEGRILLT / WARMER SPECKKRAUTSALAT / HAUSGEMACHTE KARTOFFELKROKETTEN <i>Grilled Barbarie duck breast / warm bacon-cabbage-salad / homemade potatoe croquettes</i>	24.80

LEBKUCHENPARFAIT / MANDELHIPPE / HONIG-WEICHSEL <i>Gingerbread parfait / almond-cookie / honey-sour cherry</i>	7.50
KASTANIENREIS / VANILLEEIS / AMARENAKIRSCHEN <i>Chestnut rice / vanilla ice cream / amarena cherry</i>	7.50
DAZU EIN GLAS BEERENAUSLESE, ESTERHAZY	4,90

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE ALLER STEUERN UND ABGABEN
ALL TAXES INCLUDED / TASSE INCLUDE

