

Aperitif

Prosecco Colli Trevigiana IGT Spago "pur" 4,00

Aperol Sprizz – „Hugo“ – 4,50

Campari Milano 4,50

Martini Royal 4,50

„**Preisel-Peter**“ Glaserl Veltliner vom Waldschütz
mit Wildpreiselbeersirup & Schuß Soda 4,20

Gösser Stiftsbräu dunkel .. das Kleine 3,--

Sattler-Menü

Selleriecremesuppe

mit Brotkrusteln



Hühnerfilet

mit Kürbiskernen gebacken

Kartoffel-Vogerlsalat, Preiselbeeren



Honig-Sauerrahmmousse

mit Hollunderröster 18,--

Hausmannskost

Selleriecremesuppe

mit Brotkrusteln



Blutwurstgröstl

mit frischen Kren und Krautsalat 14,50

Weinempfehlung

2017 Chardonnay, Salzl, Illmitz 1/8 Glas € 4,--

2017 Grüner Veltliner, A. Waldschütz, Fels am Wagram 1/8 Glas € 3,50

2017 Tetuna Rose; R. Goldenits 1/8 Glas € 4,--

2017 Zweigelt, Salzl, Illmitz 1/8 Glas € 3,30

2016 Syrah Reserve, J. Scheiblhofer, Andau 1/8 Glas € 5,00

Bitte schauen Sie in unsere Weinkarte

Zum Start

Selleriecremesuppe mit Brotkrusteln 4,20

Winterlicher Salat mit geräucherten
Entenbruststreifen,
Mandarinenfilets und Walnüssen 9,00

Haussülzchen
mit Zwiebel-Tomatenvinaigrette, Salatbouquet 6,50

Hauptgerichte

Rosa gebratene Lammhuf
auf Bohnengemüse mit Kirschtomate
und Polentataler 18,90

Geschmortes Rindsbackerl
mit Gemüsestreifen und Stampfkartoffeln 16,50

Hirschragout
Butterspätzle, Blaukraut und Preiselbeeren 14,90

Faschierte Laibchen
auf Zwiebelsauce, Buttergemüse und Kartoffeln 10,-

Vegetarisch

Überbackene Zucchini-Polentacanneloni
auf Tomatensauce 11,50

so ein Genuß ..

Moosbeernocken mit Kugel Vanilleeis 8,-