

„Genuss pur aktuell“

....auf Wunsch zum Starten: gemischtes Brot vom Bäcker Kolm
mit Butter, Speck & Aufstrich..... p. Pers. € 3,20

Vorher:

„Halaszle“ Paprika Fischsuppe mit Frischkäseravioli und Fischen ABDGLMOP € 7,50

2017 Morillon Muschelkalk, Weingut Tement, Spielfeld, Südsteiermark O € 4,10

Creemesuppe von der Gioggia Rübe mit Kurkuma, gegrilltem Kürbis & Kräutern AGMO € 6,50

2017 Welschriesling, Weingut Potzinger, Gabersdorf, Südsteiermark O € 3,60

Gänselberterrine mit Berglinsen, Trüffelcreme, Cranberries & hausgemachtem Brioche ACGLMO € 14,50

2016 Grüner Veltliner, Weingut Seper Pferschy, Mödling, Thermenregion O € 3,30

Quinoa-Winterrübensalat mit Rucola, Granatapfel & Schaffrischkäse GDO € 9,80

2017 Welschriesling, Weingut Potzinger, Gabersdorf, Südsteiermark O € 3,60

Carpaccio von der gebeizten Seeforelle mit roten Rüben, Wasabimascarpone & Kräutersalat DGLM € 12,50

2017 Neuburger Hausberg, K. Alphart, Traiskirchen, Thermenregion O € 3,90

Vegetarisch

Sauerkraut-Topinamburtarte mit Linsen-Kräutersalat & griechischem Joghurt ACGM € 12,50

2017 Gelber Muskateller Arte Styria, Winery Elsnegg, Gamlitz, Südsteiermark O € 3,90

Maroni-Erdäpfelgnocchi in Herbsttrompetensauce mit Grana und buntem Salat ACGM O € 13,50

2017 Grüner Veltliner „Am Berg“, Ott, Feuersbrunn, Wagram O € 3,90

vegan

Würziges Käferbohnen-Curry mit KürbiskernCouscous & Salat EFLMNO € 12,50

2017 Morillon Muschelkalk, Weingut Tement, Spielfeld, Südsteiermark O € 4,10

Hauptgerichte:

Kross gebratenes Zanderfilet auf Blattspinatcannelloni, Veltlinersauce, gegrillte Paprikas DGLMO € 23,50

2017 Grüner Veltliner „Am Berg“, Ott, Feuersbrunn, Wagram O € 3,90

Rosa Medaillons vom Hirschkalbsrücken im Schwammerlsaftl mit

böhmischen Knödeln & Rotkraut ACGLO € 26,50

2015 Blaufränkisch vom Kreuz, Weingut Wurzinger, Tadten, Neusiedlersee O € 3,80

Geschmorte Kalbswangerl im eigenen Saftl mit Selleriepüree & gegrillten roten Rüben AGLMO € 18,50

2016 Rubin Carnuntum, Weingut G. Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum ZW/BF O € 4,00

Knusprige Blunzn mit Erdäpfel-Krenn-Püree mit Röstzwiebeln & Kürbiskraut AGLMO € 11,50

2017 Neuburger, Weingut K. Alphart, Traiskirchen, Thermenregion O € 3,90

Nachspeisen:

Savarin mit Lebkuchen, Beerenauslesefrüchten & Zimteis ACGH € 7,50

Gebrannte Ricotta-Zitronentarte mit Preiselbeersauce und Gewürzmandarinen ACGH € 7,50

Topfenknöderln mit Vanillekipferbröseln & Zwetschken-Birnenröster ACGE € 7,50

Ein Stück Gebäck vom Bäcker Kolm AG € 1,90

INKLUSIVPREISE

„Wir freuen uns sehr, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen!“

„vom Babenbergerhof nicht wegzudenken“

Vorher:

Beef tatare vom Rinderfilet gehackt mit Topinambur, Kräutern & Toskanatoast **ACGM** € 16,50

Hausgemachte Haxlsulz im Rexglas mit Zwiebel & Kernöl **LMO** € 8,50

Salate & mehr....

Bunter Salatteller mit Hausdressing **LM** € 8,50 / 7,50

.....mit gegrilltem Hendl & Avocado **ACLM** € 12,50 / 9,80

.....vegetarisch mit Mozzarella, Kirschlorcheln & Basilikum **GLM** € 12,50 / 9,80

.....mit gebratenen Saiblingsfilets und Knuspermais **ACLM** € 12,50 / 9,80

Caesar salad mit ProsciuttoChips, Grana & Rucola **DGLM** € 9,80

Suppen:

Bouillon mit hausgemachten Frittaten oder Leberknödel **ACGLM** € 3,80

Fisch:

Gebratene Filets vom Saibling aus der Teichwirtschaft Radlberg
mit Petersilerdäpfeln & Blattsalaten **DGLM** € 19,80

Wirtshaus Klassiker

Ausgelöstes Backhenderl mit steirischem Erdäpfelsalat **ACGLM** € 13,80

Wiener Schnitzel vom Kalbskaiserteil im Pfandl in Butterschmalz
gebacken mit Petersilerdäpfeln & Blattsalaten **ACGM** € 19,80

Gebackenes Schweinsschnitzerl mit Braterdäpfeln & Blattsalaten **ACGM** € 12,50

Traditionell gekochter Tafelspitz vom Jungstier
serviert in der Rindsuppe mit Wurzelgemüsen
dazu Erdäpfelrösti, Apfelkren, Schnittlauchsaucen & Cremespinat **ACGLMO** € 19,50

Fiakergulasch mit Serviettenknödel **ACGLMO** € 12,50

Gegrilltes Filetsteak vom Jungstier in Kräuter-Pfefferbutter
mit Ofen-Rüben, Rucola, Polentapommes & Aioli **LHM**
160 g € 24,50 220 g € 29,50

Nachspeisen:

2 Stk. Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade **ACG** € 5,50

Hausgemachter Wiener Schokoladaufwurf mit Schokoladesauce & Schlagobers **ACGH** € 7,50

Apfelstrudel mit Vanilleobers und Walnußbeis **ACGH** € 5,50

Ein Stück Gebäck vom Bäcker Kolm **AG** € 1,90

INKLUSIVPREISE

„Wir freuen uns sehr, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen!“