

„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 frischen Fischen & Erdäpfel-Knoblauchlangos **ABDFGLMOP** € 7,50
2017 Gelber Muskateller, Weingut Wurzing, Tadt, Burgenland **O** € 3,90

Kürbiscremesuppe mit oder ohne Ziegenkäsestangerl & Kürbiskernkräutern **AGMO** € 6,50
2017 Welschriesling, Weingut Potzinger, Gabersdorf, Südsteiermark **O** € 3,60

Einkorn mit Mandeln, Eierschwammerln, Kohlsprossen & rosa Hirschkalb **AGLMO** € 14,50
2016 Grüner Veltliner, Weingut Seper Pferschy, Mödling, Thermenregion **O** € 3,30

Pulpo & Rinderzungen Sandwich mit Avocado, Rucola, Aioli & Feigen **AGDO** € 9,80
2017 Welschriesling, Weingut Potzinger, Gabersdorf, Südsteiermark **O** € 3,60

Butternusskürbis mit Ingwerparadeisern mariniertes Reinanke & Limettenjoghurt **ADMO** € 11,50
2017 Neuburger Hausberg, K. Alphart, Traiskirchen, Thermenregion **O** € 3,90

Vegetarisch

Kürbistarte mit Schaffrischkäse, Kernölschaum, Kernen & Kräutersalat **ACGM** € 12,50
2017 Gelber Muskateller, Weingut Wurzing, Tadt, Burgenland **O** € 3,90

Hausgemachte Nudelteigfleckerln in Herrenpilz-Mascarpone-Creme, Basilikum, Salat **ACGM O** € 13,50
2017 Gelber Muskateller, Weingut Wurzing, Tadt, Burgenland **O** € 3,90

vegan

Kürbiscurry mit Jungzwiebel, breiten Bohnen, Koriander & Rollgerstl **AFLMO** € 12,50
2017 Chardonnay, Weingut Auer, Tattendorf, Thermenregion **O** € 3,90

Hauptgerichte:

Gegrilltes Hechtfilet in Mohnbutter mit würzigem Kukuruz & Kohlrabipuffer **DGFLMN** € 21,50
2016 Grüner Veltliner, Weingut Stefan Bauer, Königsbrunn, Wagram **O** € 3,90

Geschmorte Wildschweinwangerln mit Erdäpfel-Trüffelölporučee & Wurzelspeck-Bohnen **GLO** € 16,50
2015 Blaufränkisch, Weingut Weninger, Hortischon, Mittelburgenland **O** € 3,80

Rosa Hirschkalbsrücken in Kräutersaftl mit Kürbiskockerln & Kürbis-Kohlsprossengemüse **ACGMO** € 24,50
2014 Pinot Noir Selection, Weingut Freigut Thallern, Gumpoldskirchen, Thermenregion **O** € 3,90

Im Pfandl gebackene Rehschnitzerln mit „Polentapommes“, Preiselbeeren & Vogersalat **ACGMO** € 21,50
2015 Nachtschwärmer ZW/CS, Weingut Fuchs, Maria Enzersdorf, Thermenregion **O** € 4,50

Kalbsrahmherz mit Serviettenknödel & Schwammerln, Wurzeljulienne **ACGLO** € 13,50
2017 Neuburger, Weingut K. Alphart, Traiskirchen, Thermenregion **O** € 3,90

Nachspeisen:

Karamellierte Heidelbeerdatschi mit Rahmpudding & Krokant **ACGH** € 7,50

Hausgemachte Mohnnudeln mit Zwetschenröster und Eierliköreis **GH** € 7,50

Feigentarte aus dem Ofen auf Marzipan-Amarettosauce mit Lisa's Knuspergranola **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, eingelegte Eierschwammerln, Kräuter & 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, Kirschparadeisern & 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 Erdäpfelgratin, Butternusskürbis & Rucola **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 Walnußeis **ACGH** € 5,50

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

INKLUSIVPREISE

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