

Die Küchenchefin empfiehlt
Chef's Recommendation

Vorspeisen
Starters

Gänse Consommé, winterliches Gemüse, Nudeln 5,90€

Goose consommé, winter vegetables, noodles

Geräucherte Gänsebrust, grüner Apfel Püree,
eingelegte Rote Bete, hausgemachte Brioche 13,90€

*Smoked goose breast, green apple puree,
pickled beetroot, homemade brioche*

Hauptgerichte
Main courses

Gänsekeule, Rotkraut mit Apfel – Zimt,
Brezel Knödeln, glasierte Maroni, Bratensaft 29,50€

*Goose leg, red cabbage with apple – cinnamon,
Pretzel dumplings, glazed chestnuts, gravy*

Ossobucco vom Kalb, Trüffel Polenta gegrillt,
Fisolen, Jus 23,80€

*Osso bucco of veal, grilled truffle polenta,
Beans, Jus*

Hausgemachte Kürbis Gnocchi mit Schafskäse,
Kürbiskernen, Gemüse Chips 16,90€

*Homemade pumpkin gnocchi with sheep cheese,
Pumpkin seeds, vegetable chips*

Desserts

Gewürzbirne, Marzipan Pralinen, Honig,
karamellisierte Walnüsse 8,20€

*Pickled pear, marzipan Praline, honey,
caramelized walnuts*

Weinempfehlung

Domäne Wachau – Grüner Veltliner 1/8 4,50€

Umatham – Sankt Laurent 1/8 5,00€