

Erste Schmankerl

Meixners **Beef Tartare**

pikant gewürzt mit Spiegelei und Toast 17,80/23,60 **ACGMO**

Gebratene **Wassermelone mit Garnelen**

Babymangold, Bergamottendressing und Safranessig 17,70 **ADGMO**

Cremige **Burrata mit Marillen und Eierschwammerl**

dazu Fenchel, Pinienkerne und Brombeerdressing 16,10 **GHO**

Sommerlicher **Pfirsichsalat**

Salatherzen, Kirschparadeiser, Basilikum, Granatapfeldressing
und Cashewnüssen 13,10 **HO**

Würziges **Eierschwammerl Roastbeef** mit Babyspinat,

halb getrocknete gelbe Rispaparadeiser Erdäpfelchip, Trüffelcreme
und karamelisierten Senfkörner 19,60 **ACMO**

Gebackene **Grammelknödel** nach Meixners Art

auf lauwarmen Speckkraut 13,20/20,60 **ACGL**

Suppenküche

Gazpacho 7,70 **ACGLO**

Kräftige **Rindsuppe** mit Frittaten 6,00 **ACGL**

Feine Innereien

Geröstete **Leber von der Waldviertler Kalbin**
in Apfelzwiebelsauce mit Erdäpfelpüree 25,30 AGLO

Kalbskutteln mit Knoblauch, Paradeiser und Basilikum 16,80 GL

Hausmannskost

Gebackene **Fledermaus** vom Schwein
mit gemischtem Salat 22,30 ACGLMO

Gebratene **Goldbrasse** auf Artischockenrisotto,
mit Shiitake Pilzen und Weißweinschaum 28,10 ACDGLMNO

Eierschwammerl Ragout
mit gebratenem Briocheknödel und Liebstockelrahm 18,20 ACGLMO

Italienische **Bandnudeln**
mit getrocknetem Paradeispesto, Walnüssen, wildem Brokkoli
und Grana 17,80 ACHGO +Burrata extra 6,50

Gekochter **Tafelspitz vom Jungrind** mit hausgemachten Rösti,
Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren 28,90 ACGLMO

Ausgelöstes, steirisches **Backendl** im Kürbiskernmantel
Erdäpfelsalat mit Chioggarübe und Gurken
dazu Kurkuma-Zitronenmayonnaise 21,90 ACGLMO

Zwiebel-Rostbraten
von der Waldviertler Kalbin rosa gebraten mit Röstzwiebel
und Braterdäpfel 24,90 AGLO

Gebackenes **Kalbs-Wienerschnitzel**
klassisch mit Erdäpfelsalat 26,90 ACGLMO

Kalbs-Naturschnitzel mit sautierten Eierschwammerl und Reis 27,60 ACL