



Slow Food®

NaturGenuss-Schmankerlmenü:

Haxensülzerl vom heimischen Schwein

auf Radieserl, Krenvinaigrette und Kartoffelknusper G,F,M (€ 13.50)

A Pfiff Tanner-Weisse aus dem Champagnerglas

Tomatisierte Eierschwammerlsuppe mit reschem Speck A,C,G (€ 7.00)

2017er Catarratto/Zibibbo Bio-NaturGenuss, Carmelo Vaccaro, Sizilien

„**Das Reh Rosa**“ aus Martl`s Jagd mit Balsam-Heidelbeeren

Blumenkohlcreme, Polentastrudl A,D,G (€ 27.00)

2016er Zweigelt, Gernot Heinrich Bio-Naturgenuss, Burgenland

Topfenknödl in Nussbrösl

mit Kriacherlkoch und Vanilleeis A,C,G,H (€ 8.50)

oder:

Gereifter Bergader Edelpilzkäse

mit Hagebutten-Zwiebelmarmelade G,M (€ 7.20)

2015er Cuvée Spätlese, Kroiss, Burgenland

€ 41.00

Inkl. Bier/Weinbegleitung (0,1l je Gang) € 55.00

**Genießen Sie auch täglich unser
dreigängiges Mittagmenü für € 19.50!**

(Außer an Sonn- und Feiertagen)

Vegetarischer NaturGenuss:

Auberginen-Zucchini-Lasagne mit Eierschwammerl,
Couscous und Mutteringer Bio-Ziegenfrischkäse

A,G,L,M € 15.50