



LA TAVOLATA

ESSEN IM LAGER

Weinkeller-Antipasti

HAUSGEBEIZTE ADNETER LACHSFORELLE

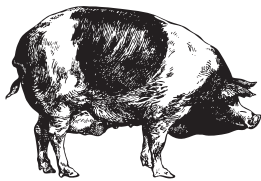
TARTAR VOM NATURRIND

HAUSGEMACHTE GANLSALAMI MIT ZWIEBELCONFIT

OLIVEN & KAPERN

SELBST EINGELEGTES GEMÜSE

KRÄUTERBUTTER, KRÄUTERSALZ



Zum Ankommen

BIO WEIDESCHWEIN-
SCHINKEN
MIT UNSERER
BERKEL BJ 1947
AUFGESCHNITTEN!



HAUSGEMACHTE LIMONADEN & SÄFTE

Ingwer-Zitronenlimonade
oder

Kardamom-Minzlimonade

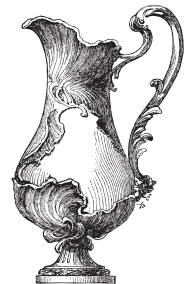
0,25 4⁵⁰

Bio Traubensaft von Ott

0,25 4⁹⁰

GEDECK 3

Nussbrot, Ciabatta,
Olivenöl von Planeta



BRÜNDLMAYER

Rosé Sekt

0,75 59

BIER

Trumer Pils vom Fass

0,30 3⁹⁰



WEINE

Grüner Veltliner „Gänsehaut“
Weinviertel DAC

Weingut Hebenstreit, Weinviertel
0,75 33

„Gänsehaut“ Cuvée
(BF/M/BZ)

Weingut Preisinger, Burgenland
0,75 37

HAUPTGANG

IM KUPFERGESCHIRR UND SCHÜSSELN EINGESTELLT
ZUM SELBST (UND ANDERE) ZU BEDIENEN

KALBSSCHULTER

serviert mit Schmorgemüse

ODER

GEKOCHTES SCHULTERSCHERZEL

mit Erdäpfelrösti, Crèmespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce

ODER

AUSGELÖSTES BACKHENDERL

mit Erdäpfel-Vogerl-Salat



Dessert

WIRD SERVIERT

Nußschmarrn mit Hollerkoch

ODER

Topfenknödel

mit Sauerrahmeis und Waldbeeren

Preis pro Person