



Menü

Saibling 56 C / Teichwirtschaft Radlberg

gelbe Rübe / Gin-Joghurt / gebeizter Eidotter / Gurke / Haselnussöl 15,50



Gedämpfte Wan Tan vom Ötscherblick Schwein

Soja-Ingwermarinade / Jungzwiebel / Sesam / Shiitake 19,50



Gegrillte Rote Wildgarnelen

Paradeiser-Marinade / Miso-Chili-Mayonnaise / knuspriger Wildreis / Salat 25,50



Confiertes Lachsfilet / Label Rouge Schottland

Szegediner Kraut / Blutwurst-Chorizo-Gyoza 26,50



Lackierter Schweinebauch BBQ / Ötscherblick Schwein

grüner Spargel / Chili-Nüsse / Süsskartoffel 24,50



Schokoladenschnitte

Browni / Zwergorangen / Erdbeeren 9,50

4 Gang Menü 47,- / mit Weinbegleitung 65,-

5 Gang Menü 57,- / mit Weinbegleitung 79,-

6 Gang Menü 67,- / mit Weinbegleitung 94,-

Gerne können Sie sich Ihr Wunschmenü selbst aus der Speisekarte zusammenstellen!

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse	9,50
Schnittlauchöl / Marillen – Chili – Marmelade	
Junge Blattsalate	9,50
Avocado / Radieschen / Granny Smith / Kürbiskerne / Walnussöl	
Gedämpfte Wan Tan vom Ötscherblick Schwein	Vorspeise 11,50
Soja-Ingwermarinade / Jungzwiebel / Sesam / Shiitake	Hauptspeise 19,50
Beef Tartar / Wienerwald Weiderind	120g 13,50
	200g 19,50
Liebstöckel / gebeizter Eidotter / Senf / Toast	
Saibling 56 C / Teichwirtschaft Radlberg	15,50
gelbe Rübe / Gin-Joghurt / gebeizter Eidotter / Gurke / Haselnussöl	

Suppen

Rindsuppe	5,50
Frittaten oder Grießnockerl	
Schaumsuppe vom Bärlauch	7,50
knusprige Blutwurst / Berglinsen	

Gedeck 2,20 €

Hauptgerichte

Bärlauch - Ricotta - Ravioli	17,50
Nussbutter / Parmesan / Baby Leaf Salat	
Spargel – Perlgraupen – Risotto	18,50
Salzzitrone / Brunnenkresse	
Lackierter Schweinebauch BBQ / Ötscherblick Schwein	24,50
grüner Spargel / Chili-Nüsse / Süsskartoffel	
Gegrillte Rote Wildgarnelen	25,50
Paradeiser-Marinade / Miso-Chili-Mayonnaise / knuspriger Wildreis / Salat	
Confiertes Lachsfilet / Label Rouge Schottland	26,50
Szegediner Kraut / Blutwurst-Chorizo-Gyoza	

Wiener Klassiker

Backhendl von Brust und Keule / Steirisches Huhn	15,50
Ausgelöst / Erdäpfel-Vogerlsalat / Kürbiskernöl	
Riesling – Kalbsbeuschel	15,50
Wurzelgemüse / gebratener Serviettenknödel	klein 10,50
Kalbsleber	19,50
Portwein-Schalotten / Nussbutterpüree	
Wiener Schnitzel von der Kalbsschale	20,50
Erdäpfel-Vogerlsalat	

Desserts & Käse

Palatschinken	6,50
Marillenmarmelade	
Flaumige Nougatknödel	9,50
Rhabarber / Butterbrösel / Vanille	
Schokoladenschnitte	9,50
Browni / Zwergorangen / Erdbeeren	
Topfenschmarren	10,50
Zwetschken / Mandelkrokant (ca. 20 min Wartezeit)	
Käse	3 stk. 10,50 5 stk. 15,50
Chutney / Trüffelhonig / Nüsse / Brot	

Digestif

Brände			Bitter, Rum, Gin, Vodka		
Wachauer Marille	2cl	4,80	Gölles Edelbitter	2cl	4,80
Vogelbeer	2cl	4,80	Averna	4cl	3,80
Hirschbirne	2cl	4,80	Fernet Branca	4cl	3,80
Zwetschke	2cl	4,80	Ramazzotti	4cl	3,80
Walnuss	2cl	4,80	Ron Zacapa 23 Y. Rum	2cl	6,60
Apfel	2cl	4,80	Angostura Premium 12 Y. Rum	2cl	4,80
Kirsche	2cl	4,80	Pyrat Rum XO	2cl	4,80
Trestern Brand Gölles	2cl	4,80	Hendrick's Gin	2cl	4,60
			Vodka Axberg Reisetbauer	2cl	4,80

Sämtliche angeführte Preise sind in € und incl. aller Abgaben