

Unsere Weinempfehlung

2023er Grüner Veltliner Berger- Krems Tal	0,2 ltr.	8,60 €
Weingut Berger fruchtbetont, würzig	Flasche 0,75 ltr.	27,80 €
2025er Zweigelt Rosé „Pink“ RZ 2,8 Säure 4,8	0,2 ltr.	9,20 €
Weingut Holzapfel Wachau- saftig, frisch Himbeere	Flasche 0,75 ltr.	31,80 €

Unsere Empfehlung

Duett von Mango & Avocados mit Mozzarella auf mariniertem Wildkräutersalat, dazu Baguette a1,c,g,i,j,0,	17,80 €
Bruschetta mit gebratenen, marinierten Würfelchen vom Hokkaidokürbis an Salatgarnitur	17,50 €
Hausgemachte, Bretonische Kürbissuppe mit Croutons und Kürbiskernöl a1,c,g,i,j,11,f,2	7,80 €
Gebratene Scheiben von der Süßkartoffel mit Fetakäse gratiniert , gerösteten Walnüssen, an marinierter Salatgarnitur 11,c,g,f,i,j,h3,a1,	19,80 €
„Krone-Schnitzel“ paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit gekochtem Schinken, Camembert und angeschwenkten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, an Salatgarnitur 11,a1,c,g,i,j,f,8,2a,	26,80 €
Hausgemachtes Hirschgulasch mit verschiedenen Waldpilzen , dazu Semmelknödel und Preiselbeeren. 11,8,12,a1,c,g,i,j,f,o,	26,80 €
Pfifferlinge in Rahmsauce mit Semmelknödel 11,a1,c,g,i,j,	24,50 €
Medaillons vom Schweinefilet-natur gebraten- , mit feiner Pfifferlingrahmsauce überzogen, an Semmelknödel und Salatgarnitur 11,a1,c,g,i,j,0,	34,50 €
Tranche vom frischen Lachs gebraten- mit angeschwenktem Blattspinat, mit Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Petersilienkartoffeln 11,2,a1,c,g,i,j,e,f,o	27,50 €

Zur Wiesenzeit

„Wiesen-Teller“ 1 Scheibe Schweinebraten, 1 Fränkische Bratwurst, 1 Leberknödel, auf Kraut-Schupfnudeln, mit rösche Speckkrusteln garniert, mittelscharfen Senf 1,11,13,2,3,5,6,8,a1,c,g,i,j,o,i,f,	25,80 €
¼ Ofenfrische Bauernente in Natursauce, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut 11,a1,c,g,i,j,f,o,	28,50 €
½ Ofenfrische Bauernente in Natursauce, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut 11,a1,c,g,i,j,fvo,	39,50 €