



Vorspeisen

Blumenkohlsuppe

geräucherte Lachsforelle, Schnittlauchöl

8,50

Tatar vom gebeizten Kräuterschwein

getrocknetes Eigelb, eingelegte gelbe Bete, Sauerteigbrot

14,50

Würzfleisch

vom Maishähnchen

9,50

Burrata

Tomatenmarmelade, Wildkräuter, Granatapfel

13,50



Hauptspeisen

Geschmorte Ochsenbäckchen

Karotte und Bärlauchpüree

25,00

Steak au Four vom Landschwein

überbacken mit Würzfleisch, Erbse, gebackene Drillinge

23,00

Cordon Bleu vom Maishähnchen

Kohlrabi, Fregola Sarda und Salbei

23,50

Saltimbocca

Kalbsrücken, geräucherte Paprika und weißes Bohnenmus

29,50

Gebratene Lachsforelle

geschmorter Fenchel und Ofenbrotrisiko

27,50

Bautzner Senfeier

getrüffelter Blattspinat und Kartoffelpüree

17,50

Geschmorte Karotte

Selleriepüree, Haselnuss-Crunch, Rauchmandel, Estragon

18,50



Desserts

Crème Brûlée

hausgemachtes Eis der Saison

9,50

Carrot Cake Anker Style

Karotte, Frischkäse, Kaffee, Kakao

12,00

Wachauer Apfelstrudel

hausgemachtes Vanilleeis

9,50

Kugel hausgemachtes Sorbet

aufgegossen mit Sekt

6,50

Kugel hausgemachtes Eis

nach Tagesangebot

3,50

Zu unseren Desserts empfehlen wir

Riesling Beerenauslese 0,06l

Weingut Lehner-Minkowitsch | Weinviertel | Österreich

6,00