

## Gedeck

### Hausgemachtes Erdäpfelbrot

Aufgeschlagene Butter.

4,00

## Vorspeisen

### Kalb sous vide

Agrodolce. Rosinen. Mandeln. Honig. Petersilie.

13,50

### Gegrillter grüner Spargel

Rhabarber-Vinaigrette. Fermentierter weißer Spargel.

12,50

## Zwischengänge

### Bärlauch-Topfen-Strozzapretti

Braune Butter. Bärlauchkapern.

13,50

### Stundenei

Spinatsalat. Sojadressing. Belper Knolle.

12,50

## Hauptspeisen

### Huft vom Wagyu-Rind

Rosa gebraten. Junge Karotte. Erbse. Senfjus.

34,50

### Wildschwein von Schloss Litschau

Nach Tagesangebot. Navette. Sanddorn. Serviettenknödel.

29,50

### Karpfenfilet von Schloss Litschau

Knusprig gebraten. Rucola. Kapern. Zitrone.

28,50

### Rote Rübe

Geschmort. Erdäpfel à la Tatar. Brunnenkresse.

23,50

### Spitzkraut

Gebraten. Erdäpfelrisotto. Geräucherter Paprika. Senfkaviar.

24,50

## Desserts

### Paylova

Rhabarber. Himbeere. Weiße Schokolade.

10,50

### Torta di Riso

Pomeranze. Orangenblüte.

10,50

### Käseauswahl von der Fromagerie Riegersburg

Chutney. Nuss.

12,50



**HEU & GABEL**  
by CLARA AUE