

## Suppe

### Wir starten mit unseren Vorspeisen:

Carpaccio vom Hirschkalbsrücken Wildkräutersalat / Kürbischutney	15
Matjesfilet & Heringsfilet warmer Erdäpfel / Apfelrahm	11,50
von der Waldorientler Kalbin frisch zubereitetes & mariniertes Beef Tartare getoastetes Weißbrot & Butter	17
Tagliolini mit hausgemachtem Bärlauchpesto	12
Zerlei vom warmen Schafkäse (speck&kürbispanier) an jungem Wienerwald Bärlauch	12

### ein gutes Achteckl zu den Vorspeisen

Morillon Polz / Südsteiermark	5,20
jungspund 22 Fleckl / Weinviertel	4,20
Bordeaux Supérieur 2018 Château Recougne	6

Bärlauchcremesuppe frisch geröstete Brotroutons	6
Rindsuppe mit hausgemachten Grießnockerln / Lebermockertln / Frittaten	5,20
Murtingers Kaspreßknödelsuppe	6,90

## Vegan

Bärlauchlaibchen mit hausgemachtem veganem Tzatziki und bunten Blattsalatteller	17
---	----

## Vegetarisch

Murtingers knuspriges Melanzanischnitzel in der Cornflakespanier Bärlauchdip / Blattsalatteller	18
Bärlauchpalatschinken mit Mozzarella überbacken bunter frischer Blattsalatteller	15

## Landhendl

frisch zubereitetes 1/2 Backhendl (ca 25min) hausgemachter Erdäpfel-Yogertsalat	16,80
Salatteller mit gegrilltem Hühnerfleisch und Ei	13,20
Hühnerfilet gebacken mit Erdäpfel-Yogertsalat	15,20

Liebe Gäste, wir möchten höflichst darauf hinweisen das bei uns nur Barzahlung möglich ist! Danke!