

POLKA

SAUVIGNON BLANC 0,75 26 €

Weingut Anton Wöber, Weinviertel

Elegante Aromatik, dicht, ausbalanciert, frisch

POLKA FRANZ 7 €

Apfelsaft, Tonic, Ingwer, Gin, Minze

POLKA Vorspeisen

Fünf auf den Tisch 34 €, vegi 30 €

Oliven 3 €

Salami, Pecorino 6 €

VORSPEISEN

Bohnencreme, Rosmarin 4 €

Pflücksalat, Radieschen, Kürbiskerne 5 €

Erbsen-Minz Suppe 6 €

Gerösteter Blumenkohl, Kurkuma, rote Zwiebel, Zitronenjoghurt 7 €

Belugalinsen, Birne, Mandel, Petersilie 8 €

Fenchel, Orange, Mandel, Schafskäse 8 €

Saures Lüngerl v. Lamm, Wildkräuterknödel, Preiselbeeren 9 €

Geräucherte Forelle, Beete, Sauerrahm, Meerrettich, Dill 10 €

HAUPTSPEISEN

Kürbis Risotto, Weißwein, Birne, Parmesan 15 €

Ragout vom Lamm, Weißwein, Koriandersamen, Kräuter-Couscous 20 €

Parmigiana, Aubergine, Tomate, Basilikum, Salat 16 €

DESSERT

Weißer Schokoladentrüffel, Kokos 1 €

Schokoladen-Ganache, Beeren 6 €

Basilikum Parfait, Karamell 6 €

Zweierlei Käse, Kiwichtutney 6 €

Unsere Lebensmittel beziehen wir von:

Fische von der Fischerei Sebald, Ammerland, Starnberger See // Gemüse, Eier, Lamm vom Billesbergerhof in Moosinning // Zicklein &

Ziegenkäse vom Michlbauer, Sebastian Meier, Stockau, Oberpfalz // Pasta v. Pastamanufaktur „La Pasta Teca“ //

Reh & Wildschweinfleisch von Joseph Walter, Bruckmühl // Salami von Pedrazzoli