

Aperitif

NV Franciacorta brut Cuveé royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2020 We love Pet Nat rosé Weszeli, Kamptal 0,1 l	10.-
<u>Roter Wermut – Tonic – Pet Nat</u>	<u>11.-</u>
Porto – Tonic Tawny Port & Thomas Henry Tonic	9.-
Zillertaler Zwickelbier hell Edition Tiroler Wirtshaus 0,33 l	6.-
Finum „Sherry“ Gsellmann, Burgenland 5 cl	6.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Bergapfelsaft Ananasrenette aus der Magnumflasche Kohl Bergapfelsaft Südtirol 0,2 l	6.-
Verjus Apero (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südsteiermark 0,2 l	5.-
Sparkling Tea „Lyserød“ Copenhagen Tea Company 0,1 l	7.-

Weißwein glasweise 1/8l

2019 Grüner Veltliner Federspiel Bachgarten Franz Pichler, Wachau	6.-
2018 Nolens Volens (Welschriesling) Kolfok, Burgenland	9.-
2020 Versante Nord „Uve Bianche“ Eduardo Torres Costa, Sizilien	7.-
2019 Furmint Gorca Vino Gross, Slowenien	8.-
2018 Sgaminegg (Morillon, Sauvignon blanc) Muster, Südsteiermark	19.-
2018 Mersault 1er Cru Blagny Maison Harbour	25.-

Rotwein glasweise 1/8l

2019 Sankt Laurent Lentsch, Neusiedlersee	5.-
2019 Blaufränkisch Glimmerschiefer Kolfok, Mittelburgenland	12.-
2018 Ladoix (Pinot Noir) Philippe Pacalet, Burgund	17.-
2018 La Cesta (Carignan, Syrah) Frank Masard, Priorat	12.-
2016 Barolo Cicala Aldo Conterno, Barolo	30.-

Digestif

Apfel Booster Ananasapfelsaft, Orange, Amaretto, Calvados,	11.-
Peppina Moscato di Saracena Calabrese, Kalabrien 5 cl	9.-
Edelbrand Elsbeere Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	35.-
Edelbrand Wilkirsche im Maulbeerfass gelagert Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-

Vorspeise/Hauptgang

Gemüse

Risotto Milanese mit Orangenbutter & gebratenem Fenchel	<u>14.-/20.-</u>
Rotkrautsalat mit Orange, Grapefruit & Büffelmilchburrata	<u>12.-/16.-</u>
Maronischaumsuppe mit Erdäpfel-Quittenknödel	<u>8.-/-</u>
Holzkechtkrapfen mit cremigem Spinat	<u>14.-/18.-</u>

Fisch

Gegrillte Tristan Languste mit Risotto Milanese & Orangenbutter	<u>20.-/34.-</u>
Saibling im Ofen gegart mit Kohlrabischuppen & Kräuterrisotto	<u>16.-/26.-</u>
Ceviche vom Ora King Lachs mit Limette, Maracuja & Avocado	<u>16.-/-</u>
Geräucherte-Forellen-Carbonara hausgemachte Pasta, Fenchel & Parmesan	<u>16.-/24.-</u>

Vorspeise/Hauptgang

Kalb & Milchkuh vom Demeterhof Lengau

Doppelte Kraftsuppe
mit Butternockerl, Madeira & Gemüse 10.-/-

Rieslingsbeuscherl
mit Semmel-Topfenknödel 14.-/18.-

Wiener Schnitzel
mit Erdäpfel oder Pommes frites & buntem Salat -/24.-

Kalbsfilet mit Kräuterfarce im Wirsingblatt gebraten
mit Erdäpfelpüree -/38.-

11 Jahre alte Grauvieh Milchkuh, Filet roh mariniert
mit Eigelbcreme, altem Bergkäse & Stängelkohl 20.-/-

Fleisch

Brust vom Schwarzfederhendl mit Perigordtrüffel
Sellerie, Lauch & Vin Jaune Sauce -/38.-

Brust & gefüllter Knödel von der Ente
mit geschmortem Kraut & Honig-Koriandersauce -/32.-

Dessert

Dessert aus Birne & Schokolade 12.-

Grießknödel mit Gewürzbrösel
Südfrüchten & Sauerrahmeis 12.-

Französischer Blauschimmelkäse & Tiroler Zelten
mit Apfelchutney 15.-

Eis

Vanille, Kakao, Himbeere,
Kräuter, Birne, Sauerrahm pro Kugel 2.50

Menü

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

11 Jahre alte Grauvieh Milchkuh, Filet roh mariniert
mit Eigelbcreme, altem Bergkäse & Stängelkohl

2018 Nolens Volens (Welschriesling
Kolfok, Burgenland

Geräucherte-Forellen-Carbonara
hausgemachte Pasta, Fenchel & Parmesan

2019 Furmint Gorca
Vino Gross, Slowenien

Gegrillte Tristan Languste
mit Risotto Milanese & Orangenbuttersauce

2020 Versante Nord „Uve Bianche“
Eduardo Torres Costa, Sizilien

Brust vom Schwarzfederhendl mit Perigordtrüffel
Sellerie, Lauch & Vin Jaune Sauce

2018 Ladoix (Pinot Noir)
Philippe Pacalet, Burgund

Französischer Blauschimmelkäse,
Tiroler Zelten & Apfelchutney

Tawny Port
Quinta Noval, Portugal

Dessert aus Birne & Schokolade

2019 Peppina Moscato di Saracena
Calabrese, Kalabrien

4 Gänge 68.- / Weinweltreise 38.-

5 Gänge 85.- / Weinweltreise 46.-

6 Gänge 105.- / Weinweltreise 56.-

Wasser

Wir schenken frisches Quellwasser aus unserer eigenen Quelle in hochwertigen und wiederverwendbaren Glasflaschen aus. Denn weite Wege und viel Verpackungsmüll für Mineralwasser muss nicht sein.

Zellberger Quellwasser prickelnd oder still 0,7 l 4.-

Gedeck

Wir haben gebacken und servieren für Sie vorweg unser Brot. Dazu gibt es Butter vom Demeterhof Lengau. Dann geht es weiter mit einer kleinen Überraschung aus der Küche.

Selbst gebackenes Brot, Butter und eine kleine Überraschung aus der Küche 4.-