

Aperitif

Sparkling Ice Tea mit Axberg Premium Vodka, Sparkling Tea, Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	13.-
NV Franciacorta brut Cuveé royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2020 Ready Steady Go! Pet Nat (Welschriesling) Straka, Rechnitz 0,1 l	7.-
Gurken Secco Prosecco, Dr. Polidori Cucumber Tonic	8.-
Rosato Mio Hibiskus & Orangenblütenlikör mit Prosecco & Soda	8.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Gino Tonic (alkoholfreier Gin) mit Thomas Henry Tonic	13.-
Verjus Apero (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südsteiermark 0,2 l	5.-
Sparkling Ice Tea mit Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-

Weißwein glasweise 1/8l

2017 Ex Vero II (Morillon, Sauvignon Blanc) Werlitsch, Südsteiermark	9.-
2020 Sancerre Silex Fournier, Loire	11.-
2015 Grüner Veltliner Ried Tabor Kremstal DAC Reserve Forstreiter, Krets	8.-
2018 Roter Veltliner Ried Steinberg Fritz, Wagram	8.-
2018 Mersault Blagny 0,1l Maison Harbour, Burgund	20.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 Pinot Noir Reserve Domäne Wachau, Wachau	8.-
2019 St. Laurent Lentsch, Neusiedler See	6.-
2020 Birdscape pink Maceration (Blaufränkisch) Tschida, Neusiedler See	10.-
2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC Campo alla Sughera, Toskana	12.-
2016 Barolo Cicala 0,1l Aldo Conterno, Barolo	25.-

Digestif

Apfel Booster Ananasapfelsaft, Orange, Amaretto, Calvados	11.-
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc) Leberl, Neusiedlersee 5 cl	7.-
Mezcal Mango Margarita San Cosme Mezcal, Mango, Limette & Chili	11.-
Edelbrand Wildkirsche im Maulbeerfass gelagert Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-

Menü Fisch & Fleisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Roh mariniertes Kalbsrücken
mit weißem Spargel, Radieschen, Brunnenkresse & Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Im Ofen gegartes Forellenfilet
mit Molke, Kalbszunge, Karfiol & Schnittlauchöl
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Saibling aus dem Sidanbach
mit Kohlrabischuppen, Kräuterrisotto & Thaibasilikum
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Geschmortes Backerl & gebratenes Filet vom Rind
mit Erdäpfel-Sauerrahmcreme & grünem Spargel

2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC
Campo alla Sughera, Toskana

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Dessert aus Topfen, Kräuter & Rhabarber
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 58.-
 4 Gänge 68.-
 5 Gänge 84.-
 6 Gänge 105.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

Menü Vegetarisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Büffelmilchburrata
mit Spargel, Erdbeeren und Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Risotto
mit gegrilltem weißem Spargel, Haselnüsse & Vin Jaune
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Hausgemachte Garganellipasta
mit Kohlrabi, Thaibasilikum & Parmesan
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Gebackenes Ei vom Unterlehenhof
mit Kräutercreme, roh gehobelten Champignons & Champignonschaum
2018 Roter Veltliner Steinberg
Fritz, Wagram

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Grißknödel mit Mohnbrösel, Erdbeeren & Sauerrahmeis
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay & Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 44.-
 4 Gänge 56.-
 5 Gänge 70.-
 6 Gänge 84.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

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.-

Aperitif

Sparkling Ice Tea mit Axberg Premium Vodka, Sparkling Tea, Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	13.-
NV Franciacorta brut Cuveé royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2020 Ready Steady Go! Pet Nat (Welschriesling) Straka, Rechnitz 0,1 l	7.-
Gurken Secco Prosecco, Dr. Polidori Cucumber Tonic	8.-
Rosato Mio Hibiskus & Orangenblütenlikör mit Prosecco & Soda	8.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Gino Tonic (alkoholfreier Gin) mit Thomas Henry Tonic	13.-
Verjus Aperò (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südsteiermark 0,2 l	5.-
Sparkling Ice Tea mit Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-

Weißwein glasweise 1/8l

2017 Ex Vero II (Morillon, Sauvignon Blanc) Werlitsch, Südsteiermark	9.-
2020 Sancerre Silex Fournier, Loire	11.-
2015 Grüner Veltliner Ried Tabor Kremstal DAC Reserve Forstreiter, Krets	8.-
2018 Roter Veltliner Ried Steinberg Fritz, Wagram	8.-
2018 Mersault Blagny 0,1l Maison Harbour, Burgund	20.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 Pinot Noir Reserve Domäne Wachau, Wachau	8.-
2019 St. Laurent Lentsch, Neusiedler See	6.-
2020 Birdscape pink Maceration (Blaufränkisch) Tschida, Neusiedler See	10.-
2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC Campo alla Sughera, Toskana	12.-
2016 Barolo Cicala 0,1l Aldo Conterno, Barolo	25.-

Digestif

Apfel Booster Ananasapfelsaft, Orange, Amaretto, Calvados	11.-
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc) Leberl, Neusiedlersee 5 cl	7.-
Mezcal Mango Margarita San Cosme Mezcal, Mango, Limette & Chili	11.-
Edelbrand Wildkirsche im Maulbeerfass gelagert Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-

Menü Fisch & Fleisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Roh mariniertes Kalbsrücken
mit weißem Spargel, Radieschen, Brunnenkresse & Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Im Ofen gegartes Forellenfilet
mit Molke, Kalbszunge, Karfiol & Schnittlauchöl
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Saibling aus dem Sidanbach
mit Kohlrabischuppen, Kräuterrisotto & Thaibasilikum
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Geschmortes Backerl & gebratenes Filet vom Rind
mit Erdäpfel-Sauerrahmcreme & grünem Spargel

2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC
Campo alla Sughera, Toskana

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Dessert aus Topfen, Kräuter & Rhabarber
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 58.-
 4 Gänge 68.-
 5 Gänge 84.-
 6 Gänge 105.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

Menü Vegetarisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Büffelmilchburrata
mit Spargel, Erdbeeren und Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Risotto
mit gegrilltem weißem Spargel, Haselnüsse & Vin Jaune
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Hausgemachte Garganellipasta
mit Kohlrabi, Thaibasilikum & Parmesan
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Gebackenes Ei vom Unterlehenhof
mit Kräutercreme, roh gehobelten Champignons & Champignonschaum
2018 Roter Veltliner Steinberg
Fritz, Wagram

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Grißknödel mit Mohnbrösel, Erdbeeren & Sauerrahmeis
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay & Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 44.-
 4 Gänge 56.-
 5 Gänge 70.-
 6 Gänge 84.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

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.-

Aperitif

Sparkling Ice Tea mit Axberg Premium Vodka, Sparkling Tea, Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	13.-
NV Franciacorta brut Cuveé royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2020 Ready Steady Go! Pet Nat (Welschriesling) Straka, Rechnitz 0,1 l	7.-
Gurken Secco Prosecco, Dr. Polidori Cucumber Tonic	8.-
Rosato Mio Hibiskus & Orangenblütenlikör mit Prosecco & Soda	8.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Gino Tonic (alkoholfreier Gin) mit Thomas Henry Tonic	13.-
Verjus Aperò (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südsteiermark 0,2 l	5.-
Sparkling Ice Tea mit Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-

Weißwein glasweise 1/8l

2017 Ex Vero II (Morillon, Sauvignon Blanc) Werlitsch, Südsteiermark	9.-
2020 Sancerre Silex Fournier, Loire	11.-
2015 Grüner Veltliner Ried Tabor Kremstal DAC Reserve Forstreiter, Krets	8.-
2018 Roter Veltliner Ried Steinberg Fritz, Wagram	8.-
2018 Mersault Blagny 0,1l Maison Harbour, Burgund	20.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 Pinot Noir Reserve Domäne Wachau, Wachau	8.-
2019 St. Laurent Lentsch, Neusiedler See	6.-
2020 Birdscape pink Maceration (Blaufränkisch) Tschida, Neusiedler See	10.-
2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC Campo alla Sughera, Toskana	12.-
2016 Barolo Cicala 0,1l Aldo Conterno, Barolo	25.-

Digestif

Apfel Booster Ananasapfelsaft, Orange, Amaretto, Calvados	11.-
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc) Leberl, Neusiedlersee 5 cl	7.-
Mezcal Mango Margarita San Cosme Mezcal, Mango, Limette & Chili	11.-
Edelbrand Wildkirsche im Maulbeerfass gelagert Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-

Menü Fisch & Fleisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Roh mariniertes Kalbsrücken
mit weißem Spargel, Radieschen, Brunnenkresse & Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Im Ofen gegartes Forellenfilet
mit Molke, Kalbszunge, Karfiol & Schnittlauchöl
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Saibling aus dem Sidanbach
mit Kohlrabischuppen, Kräuterrisotto & Thaibasilikum
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Geschmortes Backerl & gebratenes Filet vom Rind
mit Erdäpfel-Sauerrahmcreme & grünem Spargel

2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC
Campo alla Sughera, Toskana

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Dessert aus Topfen, Kräuter & Rhabarber
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 58.-
 4 Gänge 68.-
 5 Gänge 84.-
 6 Gänge 105.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

Menü Vegetarisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Büffelmilchburrata
mit Spargel, Erdbeeren und Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Risotto
mit gegrilltem weißem Spargel, Haselnüsse & Vin Jaune
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Hausgemachte Garganellipasta
mit Kohlrabi, Thaibasilikum & Parmesan
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Gebackenes Ei vom Unterlehenhof
mit Kräutercreme, roh gehobelten Champignons & Champignonschaum
2018 Roter Veltliner Steinberg
Fritz, Wagram

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Grißknödel mit Mohnbrösel, Erdbeeren & Sauerrahmeis
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay & Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 44.-
 4 Gänge 56.-
 5 Gänge 70.-
 6 Gänge 84.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

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.-

Aperitif

Sparkling Ice Tea mit Axberg Premium Vodka, Sparkling Tea, Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	13.-
NV Franciacorta brut Cuveé royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2020 Ready Steady Go! Pet Nat (Welschriesling) Straka, Rechnitz 0,1 l	7.-
Gurken Secco Prosecco, Dr. Polidori Cucumber Tonic	8.-
Rosato Mio Hibiskus & Orangenblütenlikör mit Prosecco & Soda	8.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Gino Tonic (alkoholfreier Gin) mit Thomas Henry Tonic	13.-
Verjus Apero (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südsteiermark 0,2 l	5.-
Sparkling Ice Tea mit Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-

Weißwein glasweise 1/8l

2017 Ex Vero II (Morillon, Sauvignon Blanc) Werlitsch, Südsteiermark	9.-
2020 Sancerre Silex Fournier, Loire	11.-
2015 Grüner Veltliner Ried Tabor Kremstal DAC Reserve Forstreiter, Krets	8.-
2018 Roter Veltliner Ried Steinberg Fritz, Wagram	8.-
2018 Mersault Blagny 0,1l Maison Harbour, Burgund	20.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 Pinot Noir Reserve Domäne Wachau, Wachau	8.-
2019 St. Laurent Lentsch, Neusiedler See	6.-
2020 Birdscape pink Maceration (Blaufränkisch) Tschida, Neusiedler See	10.-
2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC Campo alla Sughera, Toskana	12.-
2016 Barolo Cicala 0,1l Aldo Conterno, Barolo	25.-

Digestif

Apfel Booster Ananasapfelsaft, Orange, Amaretto, Calvados	11.-
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc) Leberl, Neusiedlersee 5 cl	7.-
Mezcal Mango Margarita San Cosme Mezcal, Mango, Limette & Chili	11.-
Edelbrand Wildkirsche im Maulbeerfass gelagert Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-

Menü Fisch & Fleisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Roh mariniertes Kalbsrücken
mit weißem Spargel, Radieschen, Brunnenkresse & Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Im Ofen gegartes Forellenfilet
mit Molke, Kalbszunge, Karfiol & Schnittlauchöl
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Saibling aus dem Sidanbach
mit Kohlrabischuppen, Kräuterrisotto & Thaibasilikum
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Geschmortes Backerl & gebratenes Filet vom Rind
mit Erdäpfel-Sauerrahmcreme & grünem Spargel

2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC
Campo alla Sughera, Toskana

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Dessert aus Topfen, Kräuter & Rhabarber
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 58.-
 4 Gänge 68.-
 5 Gänge 84.-
 6 Gänge 105.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

Menü Vegetarisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Büffelmilchburrata
mit Spargel, Erdbeeren und Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Risotto
mit gegrilltem weißem Spargel, Haselnüsse & Vin Jaune
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Hausgemachte Garganellipasta
mit Kohlrabi, Thaibasilikum & Parmesan
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Gebackenes Ei vom Unterlehenhof
mit Kräutercreme, roh gehobelten Champignons & Champignonschaum
2018 Roter Veltliner Steinberg
Fritz, Wagram

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Grißknödel mit Mohnbrösel, Erdbeeren & Sauerrahmeis
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay & Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 44.-
 4 Gänge 56.-
 5 Gänge 70.-
 6 Gänge 84.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

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.-

Aperitif

Sparkling Ice Tea mit Axberg Premium Vodka, Sparkling Tea, Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	13.-
NV Franciacorta brut Cuveé royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2020 Ready Steady Go! Pet Nat (Welschriesling) Straka, Rechnitz 0,1 l	7.-
Gurken Secco Prosecco, Dr. Polidori Cucumber Tonic	8.-
Rosato Mio Hibiskus & Orangenblütenlikör mit Prosecco & Soda	8.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Gino Tonic (alkoholfreier Gin) mit Thomas Henry Tonic	13.-
Verjus Apero (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südsteiermark 0,2 l	5.-
Sparkling Ice Tea mit Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-

Weißwein glasweise 1/8l

2017 Ex Vero II (Morillon, Sauvignon Blanc) Werlitsch, Südsteiermark	9.-
2020 Sancerre Silex Fournier, Loire	11.-
2015 Grüner Veltliner Ried Tabor Kremstal DAC Reserve Forstreiter, KREMS	8.-
2018 Roter Veltliner Ried Steinberg Fritz, Wagram	8.-
2018 Mersault Blagny 0,1l Maison Harbour, Burgund	20.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 Pinot Noir Reserve Domäne Wachau, Wachau	8.-
2019 St. Laurent Lentsch, Neusiedler See	6.-
2020 Birdscape pink Maceration (Blaufränkisch) Tschida, Neusiedler See	10.-
2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC Campo alla Sughera, Toskana	12.-
2016 Barolo Cicala 0,1l Aldo Conterno, Barolo	25.-

Digestif

Apfel Booster Ananasapfelsaft, Orange, Amaretto, Calvados	11.-
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc) Leberl, Neusiedlersee 5 cl	7.-
Mezcal Mango Margarita San Cosme Mezcal, Mango, Limette & Chili	11.-
Edelbrand Wildkirsche im Maulbeerfass gelagert Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-

Menü Fisch & Fleisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Roh mariniertes Kalbsrücken
mit weißem Spargel, Radieschen, Brunnenkresse & Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Im Ofen gegartes Forellenfilet
mit Molke, Kalbszunge, Karfiol & Schnittlauchöl
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Saibling aus dem Sidanbach
mit Kohlrabischuppen, Kräuterrisotto & Thaibasilikum
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Geschmortes Backerl & gebratenes Filet vom Rind
mit Erdäpfel-Sauerrahmcreme & grünem Spargel

2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC
Campo alla Sughera, Toskana

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Dessert aus Topfen, Kräuter & Rhabarber
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 58.-
 4 Gänge 68.-
 5 Gänge 84.-
 6 Gänge 105.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

Menü Vegetarisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Büffelmilchburrata
mit Spargel, Erdbeeren und Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Risotto
mit gegrilltem weißem Spargel, Haselnüsse & Vin Jaune
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Hausgemachte Garganellipasta
mit Kohlrabi, Thaibasilikum & Parmesan
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Gebackenes Ei vom Unterlehenhof
mit Kräutercreme, roh gehobelten Champignons & Champignonschaum
2018 Roter Veltliner Steinberg
Fritz, Wagram

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Grißknödel mit Mohnbrösel, Erdbeeren & Sauerrahmeis
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay & Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 44.-
 4 Gänge 56.-
 5 Gänge 70.-
 6 Gänge 84.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

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.-

Aperitif

Sparkling Ice Tea mit Axberg Premium Vodka, Sparkling Tea, Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	13.-
NV Franciacorta brut Cuveé royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2020 Ready Steady Go! Pet Nat (Welschriesling) Straka, Rechnitz 0,1 l	7.-
Gurken Secco Prosecco, Dr. Polidori Cucumber Tonic	8.-
Rosato Mio Hibiskus & Orangenblütenlikör mit Prosecco & Soda	8.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Gino Tonic (alkoholfreier Gin) mit Thomas Henry Tonic	13.-
Verjus Apero (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südsteiermark 0,2 l	5.-
Sparkling Ice Tea mit Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-

Weißwein glasweise 1/8l

2017 Ex Vero II (Morillon, Sauvignon Blanc) Werlitsch, Südsteiermark	9.-
2020 Sancerre Silex Fournier, Loire	11.-
2015 Grüner Veltliner Ried Tabor Kremstal DAC Reserve Forstreiter, Krems	8.-
2018 Roter Veltliner Ried Steinberg Fritz, Wagram	8.-
2018 Mersault Blagny 0,1l Maison Harbour, Burgund	20.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 Pinot Noir Reserve Domäne Wachau, Wachau	8.-
2019 St. Laurent Lentsch, Neusiedler See	6.-
2020 Birdscape pink Maceration (Blaufränkisch) Tschida, Neusiedler See	10.-
2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC Campo alla Sughera, Toskana	12.-
2016 Barolo Cicala 0,1l Aldo Conterno, Barolo	25.-

Digestif

Apfel Booster Ananasapfelsaft, Orange, Amaretto, Calvados	11.-
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc) Leberl, Neusiedlersee 5 cl	7.-
Mezcal Mango Margarita San Cosme Mezcal, Mango, Limette & Chili	11.-
Edelbrand Wildkirsche im Maulbeerfass gelagert Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-

Menü Fisch & Fleisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Roh mariniertes Kalbsrücken
mit weißem Spargel, Radieschen, Brunnenkresse & Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Im Ofen gegartes Forellenfilet
mit Molke, Kalbszunge, Karfiol & Schnittlauchöl
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Saibling aus dem Sidanbach
mit Kohlrabischuppen, Kräuterrisotto & Thaibasilikum
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Geschmortes Backerl & gebratenes Filet vom Rind
mit Erdäpfel-Sauerrahmcreme & grünem Spargel

2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC
Campo alla Sughera, Toskana

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Dessert aus Topfen, Kräuter & Rhabarber
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 58.-
 4 Gänge 68.-
 5 Gänge 84.-
 6 Gänge 105.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

Menü Vegetarisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Büffelmilchburrata
mit Spargel, Erdbeeren und Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Risotto
mit gegrilltem weißem Spargel, Haselnüsse & Vin Jaune
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Hausgemachte Garganellipasta
mit Kohlrabi, Thaibasilikum & Parmesan
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Gebackenes Ei vom Unterlehenhof
mit Kräutercreme, roh gehobelten Champignons & Champignonschaum
2018 Roter Veltliner Steinberg
Fritz, Wagram

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Grißknödel mit Mohnbrösel, Erdbeeren & Sauerrahmeis
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay & Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 44.-
 4 Gänge 56.-
 5 Gänge 70.-
 6 Gänge 84.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

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.-

Aperitif

Sparkling Ice Tea mit Axberg Premium Vodka, Sparkling Tea, Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	13.-
NV Franciacorta brut Cuveé royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2020 Ready Steady Go! Pet Nat (Welschriesling) Straka, Rechnitz 0,1 l	7.-
Gurken Secco Prosecco, Dr. Polidori Cucumber Tonic	8.-
Rosato Mio Hibiskus & Orangenblütenlikör mit Prosecco & Soda	8.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Gino Tonic (alkoholfreier Gin) mit Thomas Henry Tonic	13.-
Verjus Apero (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südsteiermark 0,2 l	5.-
Sparkling Ice Tea mit Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-

Weißwein glasweise 1/8l

2017 Ex Vero II (Morillon, Sauvignon Blanc) Werlitsch, Südsteiermark	9.-
2020 Sancerre Silex Fournier, Loire	11.-
2015 Grüner Veltliner Ried Tabor Kremstal DAC Reserve Forstreiter, Krets	8.-
2018 Roter Veltliner Ried Steinberg Fritz, Wagram	8.-
2018 Mersault Blagny 0,1l Maison Harbour, Burgund	20.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 Pinot Noir Reserve Domäne Wachau, Wachau	8.-
2019 St. Laurent Lentsch, Neusiedler See	6.-
2020 Birdscape pink Maceration (Blaufränkisch) Tschida, Neusiedler See	10.-
2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC Campo alla Sughera, Toskana	12.-
2016 Barolo Cicala 0,1l Aldo Conterno, Barolo	25.-

Digestif

Apfel Booster Ananasapfelsaft, Orange, Amaretto, Calvados	11.-
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc) Leberl, Neusiedlersee 5 cl	7.-
Mezcal Mango Margarita San Cosme Mezcal, Mango, Limette & Chili	11.-
Edelbrand Wildkirsche im Maulbeerfass gelagert Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-

Menü Fisch & Fleisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Roh mariniertes Kalbsrücken
mit weißem Spargel, Radieschen, Brunnenkresse & Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Im Ofen gegartes Forellenfilet
mit Molke, Kalbszunge, Karfiol & Schnittlauchöl
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Saibling aus dem Sidanbach
mit Kohlrabischuppen, Kräuterrisotto & Thaibasilikum
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Geschmortes Backerl & gebratenes Filet vom Rind
mit Erdäpfel-Sauerrahmcreme & grünem Spargel

2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC
Campo alla Sughera, Toskana

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Dessert aus Topfen, Kräuter & Rhabarber
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 58.-
 4 Gänge 68.-
 5 Gänge 84.-
 6 Gänge 105.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

Menü Vegetarisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Büffelmilchburrata
mit Spargel, Erdbeeren und Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Risotto
mit gegrilltem weißem Spargel, Haselnüsse & Vin Jaune
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Hausgemachte Garganellipasta
mit Kohlrabi, Thaibasilikum & Parmesan
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Gebackenes Ei vom Unterlehenhof
mit Kräutercreme, roh gehobelten Champignons & Champignonschaum
2018 Roter Veltliner Steinberg
Fritz, Wagram

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Grißknödel mit Mohnbrösel, Erdbeeren & Sauerrahmeis
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay & Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 44.-
 4 Gänge 56.-
 5 Gänge 70.-
 6 Gänge 84.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

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.-

Aperitif

Sparkling Ice Tea mit Axberg Premium Vodka, Sparkling Tea, Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	13.-
NV Franciacorta brut Cuveé royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2020 Ready Steady Go! Pet Nat (Welschriesling) Straka, Rechnitz 0,1 l	7.-
Gurken Secco Prosecco, Dr. Polidori Cucumber Tonic	8.-
Rosato Mio Hibiskus & Orangenblütenlikör mit Prosecco & Soda	8.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Gino Tonic (alkoholfreier Gin) mit Thomas Henry Tonic	13.-
Verjus Apero (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südsteiermark 0,2 l	5.-
Sparkling Ice Tea mit Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-

Weißwein glasweise 1/8l

2017 Ex Vero II (Morillon, Sauvignon Blanc) Werlitsch, Südsteiermark	9.-
2020 Sancerre Silex Fournier, Loire	11.-
2015 Grüner Veltliner Ried Tabor Kremstal DAC Reserve Forstreiter, Krets	8.-
2018 Roter Veltliner Ried Steinberg Fritz, Wagram	8.-
2018 Mersault Blagny 0,1l Maison Harbour, Burgund	20.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 Pinot Noir Reserve Domäne Wachau, Wachau	8.-
2019 St. Laurent Lentsch, Neusiedler See	6.-
2020 Birdscape pink Maceration (Blaufränkisch) Tschida, Neusiedler See	10.-
2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC Campo alla Sughera, Toskana	12.-
2016 Barolo Cicala 0,1l Aldo Conterno, Barolo	25.-

Digestif

Apfel Booster Ananasapfelsaft, Orange, Amaretto, Calvados	11.-
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc) Leberl, Neusiedlersee 5 cl	7.-
Mezcal Mango Margarita San Cosme Mezcal, Mango, Limette & Chili	11.-
Edelbrand Wildkirsche im Maulbeerfass gelagert Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-

Menü Fisch & Fleisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Roh mariniertes Kalbsrücken
mit weißem Spargel, Radieschen, Brunnenkresse & Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Im Ofen gegartes Forellenfilet
mit Molke, Kalbszunge, Karfiol & Schnittlauchöl
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Saibling aus dem Sidanbach
mit Kohlrabischuppen, Kräuterrisotto & Thaibasilikum
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Geschmortes Backerl & gebratenes Filet vom Rind
mit Erdäpfel-Sauerrahmcreme & grünem Spargel

2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC
Campo alla Sughera, Toskana

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Dessert aus Topfen, Kräuter & Rhabarber
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 58.-
 4 Gänge 68.-
 5 Gänge 84.-
 6 Gänge 105.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

Menü Vegetarisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Büffelmilchburrata
mit Spargel, Erdbeeren und Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Risotto
mit gegrilltem weißem Spargel, Haselnüsse & Vin Jaune
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Hausgemachte Garganellipasta
mit Kohlrabi, Thaibasilikum & Parmesan
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Gebackenes Ei vom Unterlehenhof
mit Kräutercreme, roh gehobelten Champignons & Champignonschaum
2018 Roter Veltliner Steinberg
Fritz, Wagram

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Grißknödel mit Mohnbrösel, Erdbeeren & Sauerrahmeis
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay & Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 44.-
 4 Gänge 56.-
 5 Gänge 70.-
 6 Gänge 84.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

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.-

Aperitif

Sparkling Ice Tea mit Axberg Premium Vodka, Sparkling Tea, Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	13.-
NV Franciacorta brut Cuveé royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2020 Ready Steady Go! Pet Nat (Welschriesling) Straka, Rechnitz 0,1 l	7.-
Gurken Secco Prosecco, Dr. Polidori Cucumber Tonic	8.-
Rosato Mio Hibiskus & Orangenblütenlikör mit Prosecco & Soda	8.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Gino Tonic (alkoholfreier Gin) mit Thomas Henry Tonic	13.-
Verjus Apero (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südsteiermark 0,2 l	5.-
Sparkling Ice Tea mit Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-

Weißwein glasweise 1/8l

2017 Ex Vero II (Morillon, Sauvignon Blanc) Werlitsch, Südsteiermark	9.-
2020 Sancerre Silex Fournier, Loire	11.-
2015 Grüner Veltliner Ried Tabor Kremstal DAC Reserve Forstreiter, Krets	8.-
2018 Roter Veltliner Ried Steinberg Fritz, Wagram	8.-
2018 Mersault Blagny 0,1l Maison Harbour, Burgund	20.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 Pinot Noir Reserve Domäne Wachau, Wachau	8.-
2019 St. Laurent Lentsch, Neusiedler See	6.-
2020 Birdscape pink Maceration (Blaufränkisch) Tschida, Neusiedler See	10.-
2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC Campo alla Sughera, Toskana	12.-
2016 Barolo Cicala 0,1l Aldo Conterno, Barolo	25.-

Digestif

Apfel Booster Ananasapfelsaft, Orange, Amaretto, Calvados	11.-
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc) Leberl, Neusiedlersee 5 cl	7.-
Mezcal Mango Margarita San Cosme Mezcal, Mango, Limette & Chili	11.-
Edelbrand Wildkirsche im Maulbeerfass gelagert Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-

Menü Fisch & Fleisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Roh mariniertes Kalbsrücken
mit weißem Spargel, Radieschen, Brunnenkresse & Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Im Ofen gegartes Forellenfilet
mit Molke, Kalbszunge, Karfiol & Schnittlauchöl
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Saibling aus dem Sidanbach
mit Kohlrabischuppen, Kräuterrisotto & Thaibasilikum
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Geschmortes Backerl & gebratenes Filet vom Rind
mit Erdäpfel-Sauerrahmcreme & grünem Spargel

2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC
Campo alla Sughera, Toskana

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Dessert aus Topfen, Kräuter & Rhabarber
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 58.-
 4 Gänge 68.-
 5 Gänge 84.-
 6 Gänge 105.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

Menü Vegetarisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Büffelmilchburrata
mit Spargel, Erdbeeren und Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Risotto
mit gegrilltem weißem Spargel, Haselnüsse & Vin Jaune
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Hausgemachte Garganellipasta
mit Kohlrabi, Thaibasilikum & Parmesan
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Gebackenes Ei vom Unterlehenhof
mit Kräutercreme, roh gehobelten Champignons & Champignonschaum
2018 Roter Veltliner Steinberg
Fritz, Wagram

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Grißknödel mit Mohnbrösel, Erdbeeren & Sauerrahmeis
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay & Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 44.-
 4 Gänge 56.-
 5 Gänge 70.-
 6 Gänge 84.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

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.-

Aperitif

Sparkling Ice Tea mit Axberg Premium Vodka, Sparkling Tea, Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	13.-
NV Franciacorta brut Cuveé royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2020 Ready Steady Go! Pet Nat (Welschriesling) Straka, Rechnitz 0,1 l	7.-
Gurken Secco Prosecco, Dr. Polidori Cucumber Tonic	8.-
Rosato Mio Hibiskus & Orangenblütenlikör mit Prosecco & Soda	8.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Gino Tonic (alkoholfreier Gin) mit Thomas Henry Tonic	13.-
Verjus Apero (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südsteiermark 0,2 l	5.-
Sparkling Ice Tea mit Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-

Weißwein glasweise 1/8l

2017 Ex Vero II (Morillon, Sauvignon Blanc) Werlitsch, Südsteiermark	9.-
2020 Sancerre Silex Fournier, Loire	11.-
2015 Grüner Veltliner Ried Tabor Kremstal DAC Reserve Forstreiter, Krets	8.-
2018 Roter Veltliner Ried Steinberg Fritz, Wagram	8.-
2018 Mersault Blagny 0,1l Maison Harbour, Burgund	20.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 Pinot Noir Reserve Domäne Wachau, Wachau	8.-
2019 St. Laurent Lentsch, Neusiedler See	6.-
2020 Birdscape pink Maceration (Blaufränkisch) Tschida, Neusiedler See	10.-
2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC Campo alla Sughera, Toskana	12.-
2016 Barolo Cicala 0,1l Aldo Conterno, Barolo	25.-

Digestif

Apfel Booster Ananasapfelsaft, Orange, Amaretto, Calvados	11.-
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc) Leberl, Neusiedlersee 5 cl	7.-
Mezcal Mango Margarita San Cosme Mezcal, Mango, Limette & Chili	11.-
Edelbrand Wildkirsche im Maulbeerfass gelagert Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-

Menü Fisch & Fleisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Roh mariniertes Kalbsrücken
mit weißem Spargel, Radieschen, Brunnenkresse & Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Im Ofen gegartes Forellenfilet
mit Molke, Kalbszunge, Karfiol & Schnittlauchöl
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Saibling aus dem Sidanbach
mit Kohlrabischuppen, Kräuterrisotto & Thaibasilikum
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Geschmortes Backerl & gebratenes Filet vom Rind
mit Erdäpfel-Sauerrahmcreme & grünem Spargel

2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC
Campo alla Sughera, Toskana

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Dessert aus Topfen, Kräuter & Rhabarber
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 58.-
 4 Gänge 68.-
 5 Gänge 84.-
 6 Gänge 105.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

Menü Vegetarisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Büffelmilchburrata
mit Spargel, Erdbeeren und Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Risotto
mit gegrilltem weißem Spargel, Haselnüsse & Vin Jaune
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Hausgemachte Garganellipasta
mit Kohlrabi, Thaibasilikum & Parmesan
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Gebackenes Ei vom Unterlehenhof
mit Kräutercreme, roh gehobelten Champignons & Champignonschaum
2018 Roter Veltliner Steinberg
Fritz, Wagram

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Grißknödel mit Mohnbrösel, Erdbeeren & Sauerrahmeis
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay & Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 44.-
 4 Gänge 56.-
 5 Gänge 70.-
 6 Gänge 84.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

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.-

Aperitif

Sparkling Ice Tea mit Axberg Premium Vodka, Sparkling Tea, Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	13.-
NV Franciacorta brut Cuveé royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2020 Ready Steady Go! Pet Nat (Welschriesling) Straka, Rechnitz 0,1 l	7.-
Gurken Secco Prosecco, Dr. Polidori Cucumber Tonic	8.-
Rosato Mio Hibiskus & Orangenblütenlikör mit Prosecco & Soda	8.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Gino Tonic (alkoholfreier Gin) mit Thomas Henry Tonic	13.-
Verjus Apero (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südsteiermark 0,2 l	5.-
Sparkling Ice Tea mit Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-

Weißwein glasweise 1/8l

2017 Ex Vero II (Morillon, Sauvignon Blanc) Werlitsch, Südsteiermark	9.-
2020 Sancerre Silex Fournier, Loire	11.-
2015 Grüner Veltliner Ried Tabor Kremstal DAC Reserve Forstreiter, KREMS	8.-
2018 Roter Veltliner Ried Steinberg Fritz, Wagram	8.-
2018 Mersault Blagny 0,1l Maison Harbour, Burgund	20.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 Pinot Noir Reserve Domäne Wachau, Wachau	8.-
2019 St. Laurent Lentsch, Neusiedler See	6.-
2020 Birdscape pink Maceration (Blaufränkisch) Tschida, Neusiedler See	10.-
2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC Campo alla Sughera, Toskana	12.-
2016 Barolo Cicala 0,1l Aldo Conterno, Barolo	25.-

Digestif

Apfel Booster Ananasapfelsaft, Orange, Amaretto, Calvados	11.-
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc) Leberl, Neusiedlersee 5 cl	7.-
Mezcal Mango Margarita San Cosme Mezcal, Mango, Limette & Chili	11.-
Edelbrand Wildkirsche im Maulbeerfass gelagert Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-

Menü Fisch & Fleisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Roh mariniertes Kalbsrücken
mit weißem Spargel, Radieschen, Brunnenkresse & Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Im Ofen gegartes Forellenfilet
mit Molke, Kalbszunge, Karfiol & Schnittlauchöl
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Saibling aus dem Sidanbach
mit Kohlrabischuppen, Kräuterrisotto & Thaibasilikum
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Geschmortes Backerl & gebratenes Filet vom Rind
mit Erdäpfel-Sauerrahmcreme & grünem Spargel

2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC
Campo alla Sughera, Toskana

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Dessert aus Topfen, Kräuter & Rhabarber
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 58.-
 4 Gänge 68.-
 5 Gänge 84.-
 6 Gänge 105.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

Menü Vegetarisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Büffelmilchburrata
mit Spargel, Erdbeeren und Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Risotto
mit gegrilltem weißem Spargel, Haselnüsse & Vin Jaune
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Hausgemachte Garganellipasta
mit Kohlrabi, Thaibasilikum & Parmesan
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Gebackenes Ei vom Unterlehenhof
mit Kräutercreme, roh gehobelten Champignons & Champignonschaum
2018 Roter Veltliner Steinberg
Fritz, Wagram

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Grißknödel mit Mohnbrösel, Erdbeeren & Sauerrahmeis
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay & Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 44.-
 4 Gänge 56.-
 5 Gänge 70.-
 6 Gänge 84.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

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.-

Aperitif

Sparkling Ice Tea mit Axberg Premium Vodka, Sparkling Tea, Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	13.-
NV Franciacorta brut Cuveé royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2020 Ready Steady Go! Pet Nat (Welschriesling) Straka, Rechnitz 0,1 l	7.-
Gurken Secco Prosecco, Dr. Polidori Cucumber Tonic	8.-
Rosato Mio Hibiskus & Orangenblütenlikör mit Prosecco & Soda	8.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Gino Tonic (alkoholfreier Gin) mit Thomas Henry Tonic	13.-
Verjus Apero (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südsteiermark 0,2 l	5.-
Sparkling Ice Tea mit Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-

Weißwein glasweise 1/8l

2017 Ex Vero II (Morillon, Sauvignon Blanc) Werlitsch, Südsteiermark	9.-
2020 Sancerre Silex Fournier, Loire	11.-
2015 Grüner Veltliner Ried Tabor Kremstal DAC Reserve Forstreiter, KREMS	8.-
2018 Roter Veltliner Ried Steinberg Fritz, Wagram	8.-
2018 Mersault Blagny 0,1l Maison Harbour, Burgund	20.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 Pinot Noir Reserve Domäne Wachau, Wachau	8.-
2019 St. Laurent Lentsch, Neusiedler See	6.-
2020 Birdscape pink Maceration (Blaufränkisch) Tschida, Neusiedler See	10.-
2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC Campo alla Sughera, Toskana	12.-
2016 Barolo Cicala 0,1l Aldo Conterno, Barolo	25.-

Digestif

Apfel Booster Ananasapfelsaft, Orange, Amaretto, Calvados	11.-
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc) Leberl, Neusiedlersee 5 cl	7.-
Mezcal Mango Margarita San Cosme Mezcal, Mango, Limette & Chili	11.-
Edelbrand Wildkirsche im Maulbeerfass gelagert Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-

Menü Fisch & Fleisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Roh mariniertes Kalbsrücken
mit weißem Spargel, Radieschen, Brunnenkresse & Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Im Ofen gegartes Forellenfilet
mit Molke, Kalbszunge, Karfiol & Schnittlauchöl
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Saibling aus dem Sidanbach
mit Kohlrabischuppen, Kräuterrisotto & Thaibasilikum
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Geschmortes Backerl & gebratenes Filet vom Rind
mit Erdäpfel-Sauerrahmcreme & grünem Spargel

2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC
Campo alla Sughera, Toskana

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Dessert aus Topfen, Kräuter & Rhabarber
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 58.-
 4 Gänge 68.-
 5 Gänge 84.-
 6 Gänge 105.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

Menü Vegetarisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Büffelmilchburrata
mit Spargel, Erdbeeren und Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Risotto
mit gegrilltem weißem Spargel, Haselnüsse & Vin Jaune
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Hausgemachte Garganellipasta
mit Kohlrabi, Thaibasilikum & Parmesan
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Gebackenes Ei vom Unterlehenhof
mit Kräutercreme, roh gehobelten Champignons & Champignonschaum
2018 Roter Veltliner Steinberg
Fritz, Wagram

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Grißknödel mit Mohnbrösel, Erdbeeren & Sauerrahmeis
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay & Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 44.-
 4 Gänge 56.-
 5 Gänge 70.-
 6 Gänge 84.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

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.-

Aperitif

Sparkling Ice Tea mit Axberg Premium Vodka, Sparkling Tea, Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	13.-
NV Franciacorta brut Cuveé royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2020 Ready Steady Go! Pet Nat (Welschriesling) Straka, Rechnitz 0,1 l	7.-
Gurken Secco Prosecco, Dr. Polidori Cucumber Tonic	8.-
Rosato Mio Hibiskus & Orangenblütenlikör mit Prosecco & Soda	8.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Gino Tonic (alkoholfreier Gin) mit Thomas Henry Tonic	13.-
Verjus Apero (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südsteiermark 0,2 l	5.-
Sparkling Ice Tea mit Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-

Weißwein glasweise 1/8l

2017 Ex Vero II (Morillon, Sauvignon Blanc) Werlitsch, Südsteiermark	9.-
2020 Sancerre Silex Fournier, Loire	11.-
2015 Grüner Veltliner Ried Tabor Kremstal DAC Reserve Forstreiter, Krets	8.-
2018 Roter Veltliner Ried Steinberg Fritz, Wagram	8.-
2018 Mersault Blagny 0,1l Maison Harbour, Burgund	20.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 Pinot Noir Reserve Domäne Wachau, Wachau	8.-
2019 St. Laurent Lentsch, Neusiedler See	6.-
2020 Birdscape pink Maceration (Blaufränkisch) Tschida, Neusiedler See	10.-
2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC Campo alla Sughera, Toskana	12.-
2016 Barolo Cicala 0,1l Aldo Conterno, Barolo	25.-

Digestif

Apfel Booster Ananasapfelsaft, Orange, Amaretto, Calvados	11.-
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc) Leberl, Neusiedlersee 5 cl	7.-
Mezcal Mango Margarita San Cosme Mezcal, Mango, Limette & Chili	11.-
Edelbrand Wildkirsche im Maulbeerfass gelagert Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-

Menü Fisch & Fleisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Roh mariniertes Kalbsrücken
mit weißem Spargel, Radieschen, Brunnenkresse & Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Im Ofen gegartes Forellenfilet
mit Molke, Kalbszunge, Karfiol & Schnittlauchöl
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Saibling aus dem Sidanbach
mit Kohlrabischuppen, Kräuterrisotto & Thaibasilikum
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Geschmortes Backerl & gebratenes Filet vom Rind
mit Erdäpfel-Sauerrahmcreme & grünem Spargel

2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC
Campo alla Sughera, Toskana

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Dessert aus Topfen, Kräuter & Rhabarber
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 58.-
 4 Gänge 68.-
 5 Gänge 84.-
 6 Gänge 105.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

Menü Vegetarisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Büffelmilchburrata
mit Spargel, Erdbeeren und Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Risotto
mit gegrilltem weißem Spargel, Haselnüsse & Vin Jaune
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Hausgemachte Garganellipasta
mit Kohlrabi, Thaibasilikum & Parmesan
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Gebackenes Ei vom Unterlehenhof
mit Kräutercreme, roh gehobelten Champignons & Champignonschaum
2018 Roter Veltliner Steinberg
Fritz, Wagram

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Grißknödel mit Mohnbrösel, Erdbeeren & Sauerrahmeis
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay & Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 44.-
 4 Gänge 56.-
 5 Gänge 70.-
 6 Gänge 84.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

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.-

Aperitif

Sparkling Ice Tea mit Axberg Premium Vodka, Sparkling Tea, Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	13.-
NV Franciacorta brut Cuveé royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2020 Ready Steady Go! Pet Nat (Welschriesling) Straka, Rechnitz 0,1 l	7.-
Gurken Secco Prosecco, Dr. Polidori Cucumber Tonic	8.-
Rosato Mio Hibiskus & Orangenblütenlikör mit Prosecco & Soda	8.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Gino Tonic (alkoholfreier Gin) mit Thomas Henry Tonic	13.-
Verjus Apero (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südsteiermark 0,2 l	5.-
Sparkling Ice Tea mit Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-

Weißwein glasweise 1/8l

2017 Ex Vero II (Morillon, Sauvignon Blanc) Werlitsch, Südsteiermark	9.-
2020 Sancerre Silex Fournier, Loire	11.-
2015 Grüner Veltliner Ried Tabor Kremstal DAC Reserve Forstreiter, KREMS	8.-
2018 Roter Veltliner Ried Steinberg Fritz, Wagram	8.-
2018 Mersault Blagny 0,1l Maison Harbour, Burgund	20.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 Pinot Noir Reserve Domäne Wachau, Wachau	8.-
2019 St. Laurent Lentsch, Neusiedler See	6.-
2020 Birdscape pink Maceration (Blaufränkisch) Tschida, Neusiedler See	10.-
2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC Campo alla Sughera, Toskana	12.-
2016 Barolo Cicala 0,1l Aldo Conterno, Barolo	25.-

Digestif

Apfel Booster Ananasapfelsaft, Orange, Amaretto, Calvados	11.-
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc) Leberl, Neusiedlersee 5 cl	7.-
Mezcal Mango Margarita San Cosme Mezcal, Mango, Limette & Chili	11.-
Edelbrand Wildkirsche im Maulbeerfass gelagert Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-

Menü Fisch & Fleisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Roh mariniertes Kalbsrücken
mit weißem Spargel, Radieschen, Brunnenkresse & Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Im Ofen gegartes Forellenfilet
mit Molke, Kalbszunge, Karfiol & Schnittlauchöl
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Saibling aus dem Sidanbach
mit Kohlrabischuppen, Kräuterrisotto & Thaibasilikum
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Geschmortes Backerl & gebratenes Filet vom Rind
mit Erdäpfel-Sauerrahmcreme & grünem Spargel

2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC
Campo alla Sughera, Toskana

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Dessert aus Topfen, Kräuter & Rhabarber
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 58.-
 4 Gänge 68.-
 5 Gänge 84.-
 6 Gänge 105.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

Menü Vegetarisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Büffelmilchburrata
mit Spargel, Erdbeeren und Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Risotto
mit gegrilltem weißem Spargel, Haselnüsse & Vin Jaune
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Hausgemachte Garganellipasta
mit Kohlrabi, Thaibasilikum & Parmesan
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Gebackenes Ei vom Unterlehenhof
mit Kräutercreme, roh gehobelten Champignons & Champignonschaum
2018 Roter Veltliner Steinberg
Fritz, Wagram

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Grißknödel mit Mohnbrösel, Erdbeeren & Sauerrahmeis
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay & Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 44.-
 4 Gänge 56.-
 5 Gänge 70.-
 6 Gänge 84.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

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.-

Aperitif

Sparkling Ice Tea mit Axberg Premium Vodka, Sparkling Tea, Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	13.-
NV Franciacorta brut Cuveé royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2020 Ready Steady Go! Pet Nat (Welschriesling) Straka, Rechnitz 0,1 l	7.-
Gurken Secco Prosecco, Dr. Polidori Cucumber Tonic	8.-
Rosato Mio Hibiskus & Orangenblütenlikör mit Prosecco & Soda	8.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Gino Tonic (alkoholfreier Gin) mit Thomas Henry Tonic	13.-
Verjus Apero (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südsteiermark 0,2 l	5.-
Sparkling Ice Tea mit Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-

Weißwein glasweise 1/8l

2017 Ex Vero II (Morillon, Sauvignon Blanc) Werlitsch, Südsteiermark	9.-
2020 Sancerre Silex Fournier, Loire	11.-
2015 Grüner Veltliner Ried Tabor Kremstal DAC Reserve Forstreiter, Krets	8.-
2018 Roter Veltliner Ried Steinberg Fritz, Wagram	8.-
2018 Mersault Blagny 0,1l Maison Harbour, Burgund	20.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 Pinot Noir Reserve Domäne Wachau, Wachau	8.-
2019 St. Laurent Lentsch, Neusiedler See	6.-
2020 Birdscape pink Maceration (Blaufränkisch) Tschida, Neusiedler See	10.-
2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC Campo alla Sughera, Toskana	12.-
2016 Barolo Cicala 0,1l Aldo Conterno, Barolo	25.-

Digestif

Apfel Booster Ananasapfelsaft, Orange, Amaretto, Calvados	11.-
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc) Leberl, Neusiedlersee 5 cl	7.-
Mezcal Mango Margarita San Cosme Mezcal, Mango, Limette & Chili	11.-
Edelbrand Wildkirsche im Maulbeerfass gelagert Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-

Menü Fisch & Fleisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Roh mariniertes Kalbsrücken
mit weißem Spargel, Radieschen, Brunnenkresse & Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Im Ofen gegartes Forellenfilet
mit Molke, Kalbszunge, Karfiol & Schnittlauchöl
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Saibling aus dem Sidanbach
mit Kohlrabischuppen, Kräuterrisotto & Thaibasilikum
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Geschmortes Backerl & gebratenes Filet vom Rind
mit Erdäpfel-Sauerrahmcreme & grünem Spargel

2012 Arnione Bolgheri Superiore DOC
Campo alla Sughera, Toskana

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Dessert aus Topfen, Kräuter & Rhabarber
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 58.-
 4 Gänge 68.-
 5 Gänge 84.-
 6 Gänge 105.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

Menü Vegetarisch

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Büffelmilchburrata
mit Spargel, Erdbeeren und Rhabarber

2020 Sancerre Silex
Fournier, Loire

Risotto
mit gegrilltem weißem Spargel, Haselnüsse & Vin Jaune
2014 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl aus der Magnum
Hirtzberger, Wachau

Hausgemachte Garganellipasta
mit Kohlrabi, Thaibasilikum & Parmesan
2017 Ex Vero II (Chardonnay, Sauvignon Blanc)
Werlitsch, Südsteiermark

Gebackenes Ei vom Unterlehenhof
mit Kräutercreme, roh gehobelten Champignons & Champignonschaum
2018 Roter Veltliner Steinberg
Fritz, Wagram

Ziegenmilcheis mit Olivenöl & Meersalz

Grißknödel mit Mohnbrösel, Erdbeeren & Sauerrahmeis
2010 Trockenbeerenauslese (Chardonnay & Sauvignon Blanc)
Leberl, Neusiedlersee

Menü *3 Gänge* 44.-
 4 Gänge 56.-
 5 Gänge 70.-
 6 Gänge 84.-

Weinbegleitung *3 Gläser* 31.-
 4 Gläser 37.-
 5 Gläser 44.-

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.-