

Aperitif

NV Franciacorta brut Cuvée royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2021 O M G Rosé Gsellmann, Gols 0,1 l	7.-
Ferdinands Q uitten G in mit Gurke & Cucumber Tonic	11.-
New York Sour Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Eiweiß, Rotwein	13.-
Kräuter Sm ash Kräuter, Gin, Zitronensaft, Thomas Henry Tonic	12.-

Aperitif alkoholfrei

2020 F lein G elber M uskateller Vino Gross, Süsteiermark 0,2 l	6.-
Verjus A pero (Saft aus grünen T rauben) Tement, Süsteiermark 0,2 l	5.-
Sparkling Ice Tea mit Tonic, Holunder, Rosmarin & Granatapfel	9.-
A nanasrenette oder A pfelRouge Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-
G ino Tonic (alkoholfreier G in) mit Thomas Henry Tonic	13.-

W eißwein glasweise 1/8l

2020 W elschriesling Gsellmann, Gols	6.-
2017 Sylvaner Kalkoven Collective Z., Pfalz	8.-
2018 G rüner V eltliner R ied Lam m Reserve (aus der M agnum) Schloss Gobelsburg, Kamptal DAC	11.-
TLZ Sonne Nr.7 (Sauvignon Blanc) Strohmeier, St. Stefan	14.-
2016 Z eltinger Sonnenuhr A uslese (fruchtsüß) Molitor, Mosel 5 cl	8.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 St.Laurent Frauenfeld Johanneshof Reinisch, Tattendorf	7.-
2020 F leurie Julien Sunier, Beaujolais	9.-
2017 B laufränkisch R ied Reihburg Eisenberg Dac Reserve Kopfensteiner, Deutsch-Schützen	9.-
2017 Syrah Dorli Muhr, Prellenkirchen	13.-
2016 Barob C icala Aldo Conterno, Barolo 0,1 l	25.-

D igestif

A vema Tonic Averna, Thomas Henry Tonic	6.-
A lte M arille (aus der Doppelm agnum) Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-
Herzkirsche Brennerei Gölles, Riegersburg 2 cl	7.-
Sassicaia G rappa Jacopo Poli, Bolgheri 2 cl	12.-

Gemüse

<u>Büffelmozzarella</u>	<u>mit gegrilltem Pfirsich, Zucchini & Kräutern</u>	<u>14.-/20.-</u>
<u>Kräuterrisotto</u>	<u>mit grünem Spargel, Mandeln & Zitrone</u>	<u>16.-/22.-</u>
<u>Caramel Pasta mit Ziegenkäse gefüllt</u>	<u>mit Salbei & lauwarm angemachter Tomate</u>	<u>16.-/-</u>

Fisch

<u>Rohmarinierter Saibling</u>	<u>mit Kohlrabi, Gurke, Dill & Kapuzinerkresse</u>	<u>16.-/-</u>
<u>Im Ofen gegartes Forellenfilet</u>	<u>mit Molke, Kalbszunge, Erbsen & Schnittlauch</u>	<u>18.-/28.-</u>
<u>Hausgemachte Pasta</u>	<u>mit bayrischen Garnelen, Tomate & Fenchel</u>	<u>22.-/-</u>

7 Jahre alte Milchkuh vom Lengauhof

<u>Pfifferling Rostbraten</u>	<u>mit Petersilspätzle & Kräutersalat</u>	<u>-/36.-</u>
-------------------------------	---	---------------

T i r o l e r K a l b

W i e n e r S c h n i t z e l
mit Erdäpfel & Kräutersalat -/26.-

Gebratener Kalbsrücken & bayerische G a m e l e
mit jungen Artischocken & Tomatenrisotto -/38.-

W i l d

Rehrücken & Rehschulter-Topfenknödel
mit grünem Spargel & Selleriepüree -/38.-

D e s s e r t

Dessert aus K i r s c h e , w e i ß e r S c h o k o l a d e & P i s t a z i e 12.-

G r i e ß k n ö d e l m i t B u t t e r b r ö s e l ,
marinierte Erdbeeren & Erdbeer-Rhabarbersorbet 12.-

Sauerrahm e i s
mit Fichtenwipfelhonig, Olivenöl & Zitronenthymian 7.-

E i s

V a n i l l e , P i s t a z i e , E r d b e e r e - R h a b a r b e r , S a u e r r a h m pro Kugel 3.-

Menü

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Roh mariniertes Sableing
mit Kohlrabi, Gurke, Dill & Kapuzinerkresse

2017 Sylvaner Kalkoven
Collective Z., Pfalz

Im Ofen gegartes Forellenfilet
mit Molke, Kalbszunge, Erbsen & Schnittlauch

TLZ Sonne Nr. 7 (Sauvignon Blanc)
Strohmeier, St. Stefan

Caramel Pasta gefüllt mit Ziegentopfen,
Salbei & lauwarm angemachter Tomate

2018 Grüner Veltliner Ried Lamm Reserve
Schloss Gobelsburg, Kamptal DAC

Rehrücken & Rehschulter-Topfenknödel
mit grünem Spargel & Selleriepüree

2017 Syrah
Dorli Muhr, Prellenkirchen

Sauerrahm eis
mit Fichtenwipfelhonig, Olivenöl & Zitronenthymian

2016 Zeltinger Sonnenuhr Auslese 5 cl
Molitor, Mosel

Dessert aus Kirsche, weißer Schokolade & Pistazie

Herzkirsche 2 cl
Brennerei Gölles, Riegersburg

4 Gänge 74.- / W einreise 38.-

5 Gänge 90.- / W einreise 48.-

6 Gänge 110.- / W einreise 54.-

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.-