

Aperitif

NV Franciacorta brut Cuvée royale Marchese Antinori, Lombardei 0,1 l	13.-
2020 We love PET NAT Rosé Weszeli, Langenlois 0,1 l	9.-
Sipsmith Gin mit Gurke & Cucumber Tonic	12.-
Erdbeer-Negroni Erdbeer infused Campari, Gin, roter Wermut	12.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein Gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Verjus Aperero (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südtirol 0,2 l	6.-
Ananasrenette oder Apfel Rouge Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-
Gino Tonic (alkoholfreier Gin) mit Thomas Henry Tonic	13.-

Weißwein glasweise 1/8l

2018 Grüner Veltliner Dorli Muhr, Prellenkirchen	6.-
2017 Riesling Smaragd Loibenberg Hutter, Mautern	7.-
2020 Aus den Dörfern Rosi Schuster, St. Margarethen	8.-
2020 Weisser Burgunder Saalwächter, Ingelheim	10.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 St. Laurent Frauenfeld Johanneshof Reinisch, Tattendorf	7.-
2019 High Diving Horses Kolfok, Neckenmarkt	12.-
2020 Fleurie Julien Sunier, Beaujolais	9.-
2020 Birdscape pink Maceration Tschida, Illmitz	10.-
2015 Montepulciano D'Abruzzo DOC Emidio Pepe, Abruzzan	18.-

Digestif

Averna Tonic Averna, Thomas Henry Tonic	6.-
Alte Marille (aus der Doppelmagnum) Brennerei Kostenzer, Achensee 2 cl	7.-
Herzkirsche Brennerei Gölles, Riegersburg 2 cl	7.-
2018 Rotgipfler Auslese Johanneshof-Reinisch, Thermenregion 5 cl	6.-

Vorspeise/Hauptgang

Gemüse

Büffelmilchburrata <u>mit bunten Tomaten & gegrilltem Pfirsich</u>	14.-/20.-
Zillertaler Holzkechtkrapfen <u>mit jungem Spinat & Zwiebelschaum</u>	14.-/22.-
Topfengnocchi <u>mit Pfifferlingen, Bohnen & Kräutern</u>	16.-/24.-

Fisch aus dem Sidanbach

Roh mariniertes Saibling <u>mit Gurke, Dill, sauren Zwiebeln & Kapuzinerkresse</u>	16.-/-
Saibling mit Kohlrabischuppen <u>Kräuterrisotto & Molke beurre blanc</u>	18.-/28.-
Geräucherte „Forellen Carbonara“ <u>mit Forellenfilet, Gurke & Eigelb</u>	18.-/28.-

Bayerische Garnelen

Topfengnocchi mit bayrischen Garnelen <u>Pfifferlingen, Bohnen & Kräutern</u>	24.-/36.-
--	-----------

7 Jahre alte Milchkuh vom Lengauhof

Gebratener Rücken & mariniertes Herz <u>mit Melanzanicreme, Ochsenherztomate & Kernöl</u>	22.-/-
--	--------

Vorspeise/Hauptgang

Kalb vom Demeterhof Lengau

Wiener Schnitzel
mit Erdäpfel & grünem Salat -/26.-

Rahmgulasch
mit Butternockerl & grünem Salat -/24.-

Wild

Hirschrücken & Hirschschulter-Topfenknödel
mit wildem Broccoli, Haselnuss & Selleriepüree -/38.-

Dessert

Dessert aus Topfen, Himbeere, Kirsche & Pistazie 12.-

Marillenknödel mit süßen Bröseln,
Marillenröster & Sauerrahmeis 12.-

Kräutereis
mit Fichtenwipfelhonig, Olivenöl & Zitronenthymian 7.-

Eis

Pistazie, Kirsche-Himbeere,
Sauerrahm, Kräuter, Vanille pro Kugel 3.-

Menü

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Gebratener Rücken & mariniertes Herz von der alten Milchkuh
mit Melanzanicreme, Oehsenherztomate & Kernöl

2020 Birdscape pink Maceration
Tschida, Illmitz

Geräucherte „Forellen Carbonara“
mit Forellenfilet, Gurke & Eigelb

2020 Aus den Dörfern
Rosi Schuster, St. Margarethen

Saibling mit Kohlrabischuppen
Kräuterrisotto & Molke beurre blanc

2020 Weisser Burgunder
Saalwächter, Ingelheim

Hirschrücken & Hirschschulter-Topfenknödel
mit wildem Broccoli, Haselnuss & Selleriepüree

2015 Montepulciano D'Abruzzo DOC
Emidio Pepe, Abbruzzen

Kräutereis
mit Fichtenwipfelhonig, Olivenöl & Zitronenthymian

Dessert aus Topfen, Himbeere, Kirsche & Pistazie

2018 Rotgipfler Auslese
Johanneshof-Reinisch, Thermenregion

4 Gänge 74.-
5 Gänge 90.-
6 Gänge 110.-

Weinbegleitung
4 Gläser 42,-
5 Gläser 52,-

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.-