

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 Aperio (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.-
2018 Riesling Loiserberg Kamptal DAC Weszeli, Langenlois	7.-
2020 Aus den Dörfern Rosi Schuster, St. Margarethen	8.-
2020 Grauer Burgunder Saalwächter, Ingelheim	10.-

Rotwein glasweise 1/8l

2018 St. Laurent Frauenfeld Johanneshof Reinisch, Tattendorf	7.-
2019 High Diving Horses Kolfok, Neckenmarkt	12.-
2017 Chianti Classico Il Molino di Grace, Toskana	7.-
2020 Birdscape pink Maceration Tschida, Illmitz	10.-
2018 La Cesta Franck Massard, Priorat	13.-

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.-
2019 Peppina Giuseppe Calabrese, Saracena 5 cl	9.-

Vorspeise/Hauptgang

Gemüse

Büffelmilchburrata <u>mit bunten Tomaten & gegrilltem Pfirsich</u>	<u>14.-/20.-</u>
Zillertaler Holzkechtkrapfen <u>mit jungem Spinat & Zwiebelschaum</u>	<u>14.-/22.-</u>
Topfengnocchi <u>mit Pfifferlingen, Bohnen & Kräutern</u>	<u>16.-/24.-</u>
Cous Cous Salat <u>mit Gurke, Zucchini, Kräutern & Joghurt</u>	<u>12.-/-</u>

Fisch aus dem Sidanbach

Gebratene Seeteufel Medaillons <u>mit Tomatenrisotto & Tomaten-Safran-Fond</u>	<u>22.-/32.-</u>
Geräucherte „Forellen Carbonara“ <u>mit Forellenfilet, Gurke & Eigelb</u>	<u>18.-/28.-</u>

Bayerische Garnelen

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

Rind aus Österreich

Gebratenes Beiried & geschmorter Rieddeckel <u>mit Erdäpfel, Paprika & Rotweinessigjus</u>	<u>-/38.-</u>
---	---------------

Vorspeise/Hauptgang

Kalb vom Demeterhof Lengau

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

Rahmgulasch
mit Butternockerl & grünem Salat -/24.-

Gebratenes Filet & mariniertes Herz
mit Melanzanicreme, Ochsenherztomate & Kernöl 22.-/-

Wild

Hirschschulter-Topfenknödel
mit Broccoli-Haselnuss-Pesto & Pfifferlinge 18.-/30.-

Wildconsommé
mit Kräuterfrittaten, Madeira & Schnittlauch 12.-/-

Dessert

Dessert aus Schokolade, Kokos & Ananas 12.-

Moosbeernocken (Heidelbeeren)
mit Pistazieneis 12.-

Eis

Kakao, Vanille, Sauerrahm, Pistazie, Kokos, pro Kugel 3.-

Menü

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Gebratenes Filet & mariniertes Herz vom Kalb
mit Melanzanicreme, Ochsenherztomate & Kernöl

2020 Birdscape pink Maceration
Tschida, Illmitz

Geräucherte „Forellen Carbonara“
mit Forellenfilet, Gurke & Eigelb

2020 Aus den Dörfern
Rosi Schuster, St. Margarethen

Gebratene Seeteufel Medaillons
mit Tomatenrisotto & Tomaten-Safran-Fond

2018 Riesling Loiserberg Kamptal DAC
Weszeli, Langenlois

Gebratenes Beiried & geschmorter Rieddeckel
mit Erdäpfel, Paprika & Rotweinessigjus

2008 Blaufränkisch Mariantal
Triebaumer, Rust am Neusiedlersee

Kräutereis
mit Fichtenwipfelhonig, Olivenöl & Zitronenthymian

Dessert aus Schokolade, Kokos & Ananas

2019 Peppina
Giuseppe Calabrese, Saracena

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

Weinbegleitung
4 Gläser 42.-
5 Gläser 50.-

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.-