

Aperitif

2020 Ready Steady Go! Pet Nat Straka, Rechnitz 0,1 l	7.-
Gin Dudl mit Beefeater Gin, Thomas Henry Tonic & Minze	10.-
Wermut Tonic mit Thomas Henry Tonic, Tement Wermut & Rosmarin	12.-

Aperitif alkoholfrei

2020 Flein Gelber Muskateller Vino Gross, Südsteiermark 0,2 l	6.-
Verjus Apero (Saft aus grünen Trauben) Tement, Südtirol 0,2 l	6.-
Ananasrenette oder Apfel Rouge Kohl Bergapfelsaft, Südtirol 0,2 l	6.-
Kittenberger Conference Birne Wachstum König, Heimschuh 0,2 l	7.-

Weiß- und Roséwein glasweise 1/8l

2021 Winifred Rosé Gut Oggau, Burgenland, Österreich	8.-
2021 Grüner Veltliner Bachgarten Franz Pichler, Wachau, Österreich	6.-
2019 Nolens Volens (Welschriesling) Kolfok, Burgenland, Österreich	8.-
2021 The Agnes (Chardonnay) Crystallum, Walker Bay, Südafrika	9.-
2020 Sancerre Silex (Sauvignon Blanc) Fournier Pere & Fils, Loire, Frankreich	11.-

Rotwein glasweise 1/8l

2020 St. Laurent Gsellmann, Burgenland, Österreich	6.-
2017 Peccatum (Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot) Leberl, Burgenland, Österreich	9.-
2017 Blaufränkisch Ried Reihburg Kopfensteiner, Burgenland, Österreich	10.-
2017 Pinot Noir Schroeder, Patagonien, Argentinien	14.-

Süßwein glasweise 5 cl

2019 Rotgipfler Auslese Johanneshof-Reinisch, Burgenland, Österreich	6.-
2016 Zeltinger Sonnenuhr Auslese (Riesling) Molitor, Mosel, Deutschland	7.-
2019 Peppina (Moscato, Malvasia) Giuseppe Calabrese, Kalabrien, Italien	9.-
2013 Grand Reserve Trockenbeerenauslese (Sauvignon Blanc) Tement, Südsteiermark, Österreich	9.-

Vorspeise/Hauptgang

Gemüse

Büffelmilchburrata mit bunten Tomaten & gegrilltem Pfirsich	14.-/20.-
Ziegenkasknödel mit cremigem Spinat, Nussbutter & grünem Salat	14.-/22.-
Topfengnocchi mit Steinpilzen, Saubohnen & Kräutern	16.-/24.-
Gegrilltes & geliertes Sommergemüse mit weißem Tomatenmousse & Basilikum	16.-/-
Kürbis-Orangen-Kokossuppe mit Kürbis-Gerstl-Gemüse	10.-/-

Fisch aus dem Sidanbach

Sanft gegartes Saiblingfilet mit roten Rüben, Sellerie, Kren & Räucherfischfond	18.-/28.-
--	-----------

Tristan Languste

Gebratene Languste mit Kräuterrisotto, Estragon-Beurre-blanc & Bisque	26.-/38.-
--	-----------

Rind aus Österreich

Gebratenes Filet mit Steinpilzlasagne & Moosbeeren	-/42.-
---	--------

Vorspeise/Hauptgang

Kalb vom Demeterhof Lengau

Wiener Schnitzel mit Erdäpfel
mit grünem Salat & kalt gerührten Preiselbeeren -/26.-

Rieslingbeuschel
mit Semmelknödel 14.-/20.-

Wild

Geschmortes Hirschragout
mit Brösel-Bohnen & Schupfnudeln -/32.-

Roh marinierter Hirschrücken
mit Feigen & Apfel-Walnussmarinade 20.-/-

Dessert & Käse

Dessert aus Schokolade, Birne & Haselnuss 14.-

Zwetschkenknödel
mit Lavendelschaum & Zwetschkenröstereis 12.-

Warmer Ziegenkas
mit Vanilleeis & eingelegtem Kürbis 14.-

Eis

Zwetschkenröster, Kräuter, Kokos,
Kakao, Vanille, Sauerrahm, Kirsch-Himbeer pro Kugel 3.-

Herbstmenü

Apero Häppchen
Hausgemachtes Brot & Biobutter

Gegrilltes & geliertes Sommergemüse
mit weißem Tomatenmousse & Basilikum

2021 Winifred Rosé
Gut Oggau, Burgenland, Österreich

Sanft gegartes Saiblingsfilet
mit roten Rüben, Sellerie, Kren & Räucherfischfond

2020 Sancerre Silex
Fournier Pere & Fils, Loire, Frankreich

Tristan Languste
mit Kräuterrisotto, Estragon Beurre blanc & Bisque

2021 Chardonnay "The Agnes"
Crystallum, Walker Bay, Südafrika

Brust und Keule von der Taube
mit Steinpilzlasagne & Moosbeeren

2017 Pinot Noir
Familie Schroeder, Patagonien, Argentinien

Warmer Ziegenkas
mit Vanilleeis & eingelegtem Kürbis

2018 Rotgipfler Auslese
Johanneshof-Reinisch, Burgenland, Österreich

Dessert aus Schokolade, Birne & Haselnuss

2019 Peppina
Giuseppe Calabrese, Kalabrien, Italien

<i>Menü</i>	<i>Weinweltreise</i>
<i>4 Gänge</i> 74.-	<i>4 Gläser</i> 42.-
<i>5 Gänge</i> 90.-	<i>5 Gläser</i> 50.-
<i>6 Gänge</i> 110.-	<i>6 Gläser</i> 58.-

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.-