

Aperitif

2018 Grand Cru Blanc de Blancs L'extravertie <u>Pertois-Lebrun, Champagne (100 % Chardonnay)</u>	13.-
Amouro Sprizz <u>Amouro, Prosecco, Hollunder, Soda</u>	11.-
Winter Gin <u>Monkey 47 Gin, Tonic, Zimt, Anis, Orange</u>	12.-
Calvados Royal <u>Papidoux Calvados, Prosecco, Apfel</u>	11.-

Aperitif alkoholfrei glasweise 1/8l

2021 Flein gelber Muskateller <u>Vino Gross, Südsteiermark</u>	7.-
Apfel Rouge <u>Kohl Bergapfelsaft, Südtirol</u>	6.-
2022 Kittenberger Vogelkirsche <u>Wachstum König, Südsteiermark</u>	9.-
Ananasrenette <u>Kohl Bergapfelsaft, Südtirol</u>	7.-

Weißwein glasweise 1/8l

2010 Chardonnay Milva Roxanich, Istrien	11.-
2021 Grüner Veltliner Querschnitt Kolfok, Neckenmarkt	7.-
2018 Conasbrancas Fedellos Do Couto, Galizien	8.-
2019 Wehlener Sonnenuhr Auslese J.J. Prüm, Mosel	12.-
2020 Santenay 1er Cru „Les Gravieres“ Maison Harbour, Burgund 0,1 l	15.-

Rotwein glasweise 1/8l

MV Hausmarke Moric, Großhöflein	7.-
2017 Syrah Dorli Muhr, Prellenkirchen	13.-
2018 St. Laurent Frauenfeld Johanneshof Reinisch, Tattendorf	7.-
2009 Chateau Chantalouette Bordeaux - Pomerol	15.-
2018 Gevrey-Chambertin „La Justice“ Maison Harbour, Burgund 0,1 l	19.-

Digestif

Trockenbeerenauslese Zieregg Grand Reserve Tement, Südsteiermark 5 cl	12.-
1994 Don PX Don PX, Montilla-Moriles 5 cl	7.-
Landy XO Cognac 2 cl	10.-
Bowmore 15 YO Islay Whisky 4 cl	9.-
Plantation XO Rum 4 cl	11.-

Gasthaus Menü

a la carte Preise

Ziegenkäse vom Figerhof mit Treviso Radicchio, Blutorange & gelber Beete	12.-/--
Rindssuppe mit Trüffelbutternockerl & Wurzelgemüse	11.-/--
Wiener Schnitzel vom Lengauhof Biokalb mit Erdäpfel & Preiselbeeren	--/26.-
Gedeckter Mürbteigapfelkuchen mit Vanille-Rumrosinen-Eis	14.-

4 Gänge 59.-

3 Gänge 49.-

Eis & Sorbet

Multivitamin, Vanille, Schokolade, Kaffee	je Kugel 3.50
---	---------------

Schulhaus Menü

a la carte Preise

Geräucherte Forellencreme
mit Rettich, Apfel & Salzzitrone

18.-/--

2021 Querschnitt weiß
Kolfok, Neckenmarkt

Im Ofen gegarter Saibling
mit roten Rüben, rote Rüben Püree & Schnittlauchfond

22.-/32.-

2018 Conasbrancas
Fedellos Do Couto, Galizien

Langustentascherl
mit Perigordtrüffelbutter & Langustensauce

24.-/--

2020 Santenay 1er Cru „Les Gravieres,,
Maison Harbour, Burgund

Bauch vom Schwein
mit Blattkohl, Senf & Blunzen

18.-/26.-

2010 Chardonnay Milva
Roxanich, Istrien

Rindsfilet & geschmorter Rindsschulter-Topfenknödel
mit Rotkraut, Zwiebel & Estragon

--/40.-

2009 Chateau Chantalouette
Bordeaux - Pomerol

Tiroler Zelten & Blauschimmelkäse
mit Birnenschutney

15.-

2013 Trockenbeerenauslese Zieregg Grand Reserve
Tement, Südsteiermark

Biotopfen
mit Fenchel, weißer Schokolade & Kräutern

14.-

2019 Wehlener Sonnenuhr Auslese
J. J. Prüm, Mosel

7 Gänge 120.-

6 Gänge 110.-

5 Gänge 100.-

4 Gänge 90.-

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 4.50