

Aperitif

2018 Grand Cru Blanc de Blancs L'extravertie Pertois-Lebrun, Champagne (100 % Chardonnay)	13.-
Amouro Spritz Amouro, Prosecco, Holunder, Soda	12.-
Ferdinand's Quince Gin Tonic Saar Quince Gin, Cucumber Tonic, Birnen	9.-
2020 Gelber Muskateller 1/8 l Sebastian Kelemer, Gamlitz	11.-

Aperitif alkoholfrei glasweise 1/8l

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

Weißwein glasweise 1/8l

2011 Chardonnay Sara Roxanich, Istrien	12.-
2021 Grüner Veltliner Querschnitt Kolfok, Neckenmarkt	7.-
2018 Conasbrancas Fedellos Do Couto, Galizien	8.-
2019 Wehlener Sonnenuhr Auslese J.J. Prüm, Mosel	12.-
2021 Weißburgunder Ried Jägerberg Erwin Sabathi, Südsteiermark	8.-

Rotwein glasweise 1/8l

MV Hausmarke Moric, Großhöflein	7.-
2017 Syrah Dorli Muhr, Prellenkirchen	13.-
2018 St. Laurent Frauenfeld Johanneshof Reinisch, Tattendorf	7.-
2016 Chateau Mazeyres Bordeaux - Pomerol	13.-
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 & Honigrahm	11.-

4 Gänge 58.-

3 Gänge 48.-

Eis & Sorbet

Multivitamin, Vanille, Schokolade,
Kräuter, Sauerrahm

je Kugel 3.50

Schulhaus Menü

a la carte Preise

Geräucherte Forellencreme 18.-/--
& roh mariniertes Forelle
mit Rettich, Apfel & Salzzitrone
2021 Querschnitt weiß
Kolfok, Neckenmarkt

Im Ofen gegarter Saibling 22.-/32.-
mit roten Rüben, rote Rüben Püree & Schnittlauchfond
2018 Conasbrancas
Fedellos Do Couto, Galizien

Langustenravioli 24.-/--
mit Perigordtrüffelbutter, Lauch,
Paprikaöl & Langustenbisque
2021 Weißburgunder Ried Jägerberg
Erwin Sabathi, Südsteiermark

Bauch vom Schwein 18.-/26.-
mit Blattkohl, Senf & Blunzn
2011 Chardonnay Sara
Roxanich, Istrien

Lammrücken und Lambrat'l --/34.-
mit Gerstl-Kohlrabi-Risotto & jungem Spinat
2016 Chateau Mazeyres
Bordeaux - Pomerol

Tiroler Zelten & Blauschimmelkäse 15.-
mit Birnenschutney
2013 Trockenbeerenauslese Zieregg Grand Reserve
Tement, Südsteiermark

Biotopfen 14.-
mit Fenchel, weißer Schokolade & Kräutern
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