

Aperitif

NV Mes Favorites Vieilles Vignes Premier Cru Brut
Marc Hebrart, Champagne (80 % PN, 20% CH) 13.-

Wermut Tonic
Thomas Henry Tonic, Alfred Wermut, Rosmarin 11.-

Ferdinand's Quince Gin Tonic
Saar Quince Gin, Cucumber Tonic, Gurke 9.-

2020 Gelber Muskateller 1/8 l
Weingut Neue Heimat, 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

2019 Riesling Heiligenstein Schloss Gobelsburg, Kamptal	10.-
2021 Maribor Blanc Vino Gross, Slowenien	7.-
2020 Conasbrancas Fedellos Do Couto, Galizien	8.-
2021 Wehlener Sonnenuhr Auslese J. J. Prüm, Mosel	16.-
2017 Savoie AOC Curtet, Savoyen	9.-

Rotwein glasweise 1/8l

MV Hausmarke Moric, Großhöflein	7.-
2017 Syrah Dorli Muhr, Prellenkirchen	13.-
2018 St. Laurent Frauenfeld Johanneshof Reinisch, Tattendorf	7.-
2020 Cathedral William Downie, Australien	12.-
2018 Gevrey-Chambertin „La Justice“ Maison Harbour, Burgund 0,1 l	19.-

Digestif

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.-

Klassiker

Ziegenfrischkäse vom Figerhof
mit Eiszapfen, Radieschen, Kräutern &
Karottenemulsion 14.-/--

Wiener Schnitzel vom Lengauhof Biokalb
mit Erdäpfel & Preiselbeeren --/29.-

Kaiserschmarrn 14.-
mit hausgemachtem Apfelmus & Rumrosinen

Eis & Sorbet

Multivitamin, Vanille, Schokolade,
Sauerrahm, Kräuter je Kugel 3.50

Schulhaus Menü

a la carte Preise

Bickalb vom Lengauhof

24.-/--

Tatar mit Krenmousse & Senfeis

2020 Maribor Blanc

Vino Gross, Slowenien

Sidanbachsaibling & bayrische Garnele

26.-/36.-

mit Karfiol, Cognac-Rosinen & Garnelenbisque

2020 Conasbrancas

Fedellos Do Couto, Galizien

Champignon & Südtiroler Apfel

18.-/28.-

Champignon-Perigordtrüffel-Lasagne
mit geschmorten Äpfeln & gehobelten Champignons

2017 Savoie AOC

Curtet, Savoyen

Sidanbachforelle & Lengauhof Bickalb

26.-/36.-

Forellenfilet & Kalbsbeuscherl mit Bärlauchgnocchi

2019 Riesling Heiligenstein

Schloss Gobelsburg, Kamptal

Hendl vom Biohof Rieger

--/38.-

Keulenragout mit Kräuter-Erbsen-Risotto

Brust mit Radicchio & Orange

2020 Cathedral

William Downie, Australien

Vacherin Mont d`Or

15.-

In Heumilchbutter confierte Erdäpfel & Zwiebelkompott

NV Mes Favorites Vieilles Vignes Premier Cru Brut

Marc Hebrart, Champagne

Biotopfen vom Lengauhof

14.-

mit Fenchel, weißer Schokolade & Kräutern

2021 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.-

Gedek

Wir haben gebacken und servieren für Sie vorweg unser Brot. Dazu gibt es hausgemachten Hummus mit Kichererbsen vom Biohof Kirchknopf. Dann geht es weiter mit einer kleinen Überraschung aus der Küche.

Selbst gebackenes Brot, Butter und eine kleine Überraschung aus der Küche 4.50