

### *Aperitif*

NV L` extravertie Grand Cru Extra Brut Pertois-Lebrun, Champagne (100 % CH)	10.-
Kräuter-Gin-Smash Gin, Kräuter & Zitrone	13.-
Lillet Erdbeere Lillet Rosé, Tonic, Limetten & Erdbeeren	11.-

### *Aperitif alkoholfrei glasweise 1/8l*

2021 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Südtirol	7.-
Apfel Rouge Kohl Bergapfelsaft, Südtirol	6.-
2022 Kittenberger Vogelkirsche Wachstum König, Südtirol	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol	7.-
Crodino Biondo Orange, Soda & Eis	7.-

## *Weine glasweise 1/8 l*

### *Weißwein*

2021 Furmint aus dem Quarz Wenzel, Rust	6.-
2017 Ex Vero II Werlitsch, Glanz	9.-
2021 Chardonnay The Agnes Crystallum, Südafrika	9.-

### *Roséwein*

2020 The Radiant Ludovic Engelcin, Languedoc	7.-
---	-----

### *Rotwein*

2019 Cuveé Suzanne Montecarrubo, Sizilien	14.-
MV Hausmarke Moric, Großhöflein	7.-

### *Große Österreichische Klassiker*

2018 Riesling Smaragd Singerriedel (Magnum) Hirtzberger, Spitz	18.-
2015 Blaufränkisch Ried Spitzerberg Dorli Muhr, Prellenkirchen	20.-

### *Süßwein 5 cl*

2013 Trockenbeerenauslese Zieregg Grand Reserve Tement, Südsteiermark	15.-
--	------

# Schulhaus Menü

a la carte Preise

## *Sidanbachsaibling*

18.-/--

roh mariniert, Kopfsalatcreme, Holunderblütenöl & Grapefruit

2021 Furmint aus dem Quarz

Wenzel, Rust 6.-

---

## *Weißer Spargel aus Bayern*

22.-/36.-

confiertes Eigelb, Shimejipilze, Butterbrösel & Schnittlauch

2017 Ex Vero II

Werlitsch, Glanz 9.-

---

## *Blunzntascherl & bayerische Garnele*

24.-/38.-

geschmortes Spitzkraut & Paprika-Rauchfond

2020 The Radiant

Ludovic Engelvin, Languedoc 7.-

---

## *Sidanbachforelle*

22.-/36.-

pochiertes Filet, Erdäpfelpüree,  
Beurre blanc mit Saiblingskaviar & Kräuteröl

2021 Chardonnay The Agnes

Crystallum, Südafrika 9.-

---

## *Lamm aus Österreich*

--/42.-

Rücken & geschmorter Hals  
Topfenknödel, grüner Spargel, Mohn & Zitrone

2019 Cuveé Suzanne

Montecarrubo, Sizilien 14.-

---

## *French Toast & Champagner*

20.-

Champagnersorbet, Salzzitrone,  
Erdbeeren & Champagner am Tisch aufgegossen

---

## *Weißer Schokolade*

14.-

Schokoladenganache, Sauerampferis & Maiwipferl

2013 Trockenbeerenauslese Ried Zieregg Grand Reserve

Tement, Südsteiermark 15.-

---

7 Gänge 125.-/ 6 Gänge 115.-/ 5 Gänge 105.-/ 4 Gänge 95.-

### *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 Biobutter vom Lengauhof. Dann geht es weiter mit einer kleinen Überraschung aus der Küche.

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