

### *Aperitif*

NV Franciacorta Cuvée Royal Brut Marchese Antinori, Franciacorta	10.-
Alfred Tonic Alfred Wermut, Tonic, Orange & Rosmarin	13.-
Super Cativo Soda Rosso Bio Bitter, Soda, Limette & Zitrone	10.-

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

2021 Flein gelber Muskateller Vino Gross, Süsteiermark	8.-
Apfel Rouge Kohl Bergapfelsaft, Südtirol	7.-
2022 Kittenberger Vogelkirsche Wachstum König, Süsteiermark	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol	7.-
Crodino Biondo Orange, Soda & Eis	7.-

## *Weine glasweise 1/8 l*

### *Weißwein*

2021 Contrada Tomassucci, Abruzzen	<u>13.-</u>
2020 Eitelsbacher Alte Reben Riesling Karthäuserhof, Mosel	<u>7.-</u>
2016 Grüner Veltliner Non Tradition Tschida, Illmitz	<u>11.-</u>
2019 Sauvignon Blanc vom Opok Muster, Leutschach	<u>8.-</u>

### *Rotwein*

2016 Pinot Noir Holzspur Johanneshof Reinisch, Thermenregion	<u>13.-</u>
MV Hausmarke Moric, Großhöflein	<u>8.-</u>

### *große österreichische Klassiker*

2018 Riesling Smaragd Singerriedel (Magnum) Hirtzberger, Spitz	<u>19.-</u>
2015 Salzberg Heinrich, Gols	<u>18.-</u>

### *Süßwein 5 cl*

2021 Saudade Dorli Muhr, Prellenkirchen	<u>6.-</u>
--	------------

## Vorspeise/Hauptgang

### *Vegetarisch*

Osttiroler Schafsfrischkäse vom Figerhof  
Salat aus Couscous, Minze, gegrillte Melanzanie  
Rosinen & Biojoghurt 12.-/--

Handgefaltete Schlutzkrapfen  
Eierschwammerlfülle, Steinpilze, Paprikacreme,  
Zucchini & 12 Monate gereifter Bergkäse 20.-/32.-

Kräuterrisotto  
geschmorte bunte Tomaten, Zitrone & Olivenöl 16.-/24.-

### *Fisch aus dem Sidanbach*

Sidanbachforelle  
sauer eingelegt, Tomatenfond  
Fenchel, Schalotten & Dillöl 16.-/--

Sidanbachsaibling & Tiroler Garnelen  
Kürbisgulasch, Topfengnocchi & Kürbiskernpesto 22.-/36.-

### *Milchkuh vom Lengauhof*

Filet & Wadschinken  
Topinambur, Steinpilze & junger Spinat --/38.-

## Vorspeise/Hauptgang

### *Tiroter Kalb*

Klare Suppe vom Kalb  
Butternockerl, Parmesanschöberl & Fritatten 10.-/--

Wiener Schnitzel vom Kalb  
Kräutererdäpfel & Grantn --/29.-

Kalbsrahmgulasch  
Butternockerl & Krautsalat --/22.-

### *Dessert*

Bitterschokolade  
Birne, Kaffee & Haselnuss 14.-

Ziegenmilcheis  
kalt gerührte Grantn, Pumpernickel & Feige 12.-

### *Eis & Sorbet*

Vanille, Schokolade, Kaffee  
Sauerampfer, gesalzenes Milcheis pro Kugel 3.50

# *Schulhaus Menü*

## *Sidanbachforelle*

sauer eingelegt, Tomatenfond, Fenchel, Schalotten & Dillöl  
2019 Sauvignon Blanc vom Opok  
Muster, Leutschach 8.-

---

## *Handgefaltete Schlutzkrapfen*

Eierschwammerlfülle, Steinpilze, Paprikacreme,  
Zucchini & 12 Monate gereifter Bergkäse  
2021 Contrada  
Tomassucci, Abruzzan 13.-

---

## *Sidanbachsaibling & Tiroler Garnelen*

Kürbisgulasch, Topfengnocchi & Kürbiskernpesto  
2020 Eitelsbacher Alte Reben Riesling  
Karthäuserhof, Mosel 7.-

---

## *Milchkuh vom Lengauhof*

Filet & Wadschinken  
Topinambur, Steinpilze & junger Spinat  
2016 Pinot Noir Holzspur  
Johanneshof Reinisch, Thermenregion 13.-

---

## *Ziegenmilcheis*

kalt gerührte Grantn, Pumpernickel & Feige

---

## *Bitterschokolade*

Birne, Kaffee & Haselnuss  
2021 Saudade  
Dorli Muhr, Prellenkirchen 6.-

---

*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 und kleine Aperitifsnacks aus der Küche.

Frisch gebackenes Brot, Butter und  
Aperitifsnacks 4.50