

### *Aperitif*

2021 OMG Pet Nat Gsellmann, Gols (100 % St. Laurent)	8.-
Negroni Sbagliato Roter Wermut, Campari & Prosecco	11.-
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, Südsteiermark	8.-
Apfel Rouge Kohl Bergapfelsaft, Südtirol	7.-
2022 Kittenberger Vogelkirsche Wachstum König, Südsteiermark	9.-
Ananasrenette Kohl Bergapfelsaft, Südtirol	7.-
Crodino Biondo Orange, Soda & Eis	7.-

## *Weine glasweise 1/8 l*

### *Weißwein*

2021 Contrada Tomassucci, Abruzzen	13.-
2021 Saar Riesling Van Volxem, Mosel	8.-
2016 Grüner Veltliner Non Tradition Tschida, Illmitz	11.-
2019 Sauvignon Blanc vom Opok Muster, Leutschach	8.-
2021 Grüner Veltliner Querschnitt Kolfok, Burgenland	7.-

### *Rotwein*

2018 Bastarda Fedellos do Couto, Ribera Sacra	11.-
MV Hausmarke Moric, Großhöflein	8.-

### *große österreichische Klassiker*

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

### *Süßwein 5 cl*

2021 Saudade Mullineux, Prellenkirchen	6.-
---	-----

## 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  
roh mariniert, Schalottenchutney,  
Avocado, Gurke, Saiblingskaviar & Limette 16.-/--

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

### *Biohendl vom Riegerhof*

Brust a la Saltimbocca, geschmorte Tomaten & Olivenöl  
Haxerl & Kräuterrisotto --/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, Ribisel  
Sauerampfer, gesalzenes Milcheis pro Kugel 3.50

# *Schulhaus Menü*

## *Sidanbachforelle*

Roh mariniert, Schallotenchutney, Avocado, Gurke,  
Saiblingskaviar & Limette

2019 Sauvignon Blanc vom Opok  
Muster, Leutschach 8.-

---

## *Handgefaltete Schlutzkrapfen*

Eierschwammerlfülle, Steinpilze, Paprikacreme,  
Zucchini & 12 Monate gereifter Bergkäse

2021 Contrada  
Tomassucci, Abruzzen 13.-

---

## *Sidanbachsaibling & Tiroler Garnele*

Kürbisgulasch, Topfengnocchi & Kürbiskernpesto

2021 Saar Riesling  
Van Volxem, Mosel 8.-

---

## *Biehendl vom Riegerhof*

Brust a la Saltimbocca, geschmorte bunte Tomaten & Olivenöl  
Haxerl Kräuterrisotto

2018 Bastarda  
Fedellos Do Couto, Ribera Sacra 11.-

---

## *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