

### *Aperitif*

NV L extravertie Grand Cru Extra Brut  
Pertois-Lebrun, Champagne 14.-

Wermut Tonic  
Contratto Wermut, Tonic, Orange & Rosmarin 13.-

Aperol Collins  
Aperol, Gin, Soda, Zitrone & Orange 13.-

### *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 Sancerre Silex Fournier, Loire	12.-
2021 Chablis AC Garnier & Fils Sarl, Chablis	11.-
2020 Grüner Veltliner Hirschen Reyn Zillinger, Ebenthal	11.-
2021 Riesling „Oestrich Quarzit“ Peter Jakob Kühn, Rheingau	7.-

### *Rotwein*

2021 Chianti DOCG Vigna di Pallino Tenuta Sette Ponti, Toskana	9.-
2017 Syrah Dorli Muhr, Prellenkirchen	13.-
2019 Brutal (aus der Magnum) Tschida, Illmitz	12.-

### *Süßwein & Sherry 5 cl*

2002 Don PX Bodegas Toro Albalá, Montilla-Moriles	9.-
2020 Braunberger Juffer Sonnenuhr Auslese Fritz Haag, Mosel	8.-
NV Noble Reserve Trockenbeerenauslese Kracher, Illmitz	8.-

## Vorspeise/Hauptgang

### *Gemüse*

Fenchelsalat Büffelmilchburrata, Orange, Radicchio & Senfeis	15.-/--
<u>Karotten-Orangen-Kokos Suppe</u>	<u>12.-/--</u>
Hausgemachte Agnolotti Kürbis, `Nduja, Salbeibutter & Parmesan	24.-/34.-
Geschmorter Ofenzwiebel Rote Rübe, Pilzjus & Perigordtrüffel	20.-/30.-

### *Fisch & Krustentier*

Tristan Languste Castelfranco, Karfiol & Orange	28.-/--
Sidanbachsaibling & Topfengnocchi Junger Spinat & beurre Rouge	24.-/36.-

### *Tauernlamm*

Rosa gebratener Rücken Puntarelle & Salzzitrone Geschmortes Ossobuco Erdäpfelauflauf & Perigordtrüffel	--/42.-
---	---------



# *Schulhaus Menü*

## *Snacks & Brot*

Lachsforelle & Rotkraut  
Gebeizte Kuh, Kren, Senf & Gurke  
Consommé & Speckknödel  
Hausgemachtes Brot & Biobutter

---

## *Tristan Languste*

Castelfranco, Karfiol & Orange

---

## *Hausgemachte Agnolotti*

Kürbis, `Nduja, Salbeibutter & Parmesan

---

## *Geschmorter Ofenzwiebel*

Rote Rübe, Pilzjus & Perigordtrüffel

---

## *Sidanbachsaiibling & Topfengnocchi*

Junger Spinat & beurre Rouge

---

## *Tauernlamm*

Rosa gebratener Rücken  
Puntarelle & Salzzitrone  
Geschmortes Ossobuco  
Erdäpfelauflauf & Perigordtrüffel

---

## *Belper Knolle*

Erdäpfelschaum & Apfelchutney

---

## *Blutorange & Olivenöl*

Sauerrahm-Olivenöleis, Mandarine & „French Buchteln“

---

Schokolade

4 Gänge 98.- | 5 Gänge 108.- | 6 Gänge 118.- | 7 Gänge 128.

# *Menüweine*

*2021 Chablis AC*

Garnier & Fils Sarl, Chablis

---

*2021 Sancerre Silex*

Fournier, Loire

---

*2020 Grüner Veltliner Hirschen Reyn*

Zillinger, Ebenthal

---

*2019 Brutal*

Tschida, Illmitz

---

*2018 Riesling „Oestrich Quarzit“*

Peter Jakob Kühn, Rheingau

---

*2017 Syrah*

Dorli Muhr, Prellenkirchen

---

*NV Noble Reserve Trockenbeerenauslese*

Kracher, Illmitz

---

*2020 Braunberger Juffer Sonnenuhr Auslese*

Fritz Haag, Mosel

---

### *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 5.-

### *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 6.-