

## *Aperitif*

NV Mes Favorites Vieilles Vignes Premier Cru Brut Marc Hebrart, Champagne	13.-
Super Cattivo Limette, Kardamom & Soda	12.-
Pisco Tonic Pisco, Thomas Henry Tonic, Trauben & Rosmarin	14.-

## *Aperitif alkoholfrei glasweise 1/8l*

Lemon Fizz Bitter Lemon, Tonic, Apfel, Zitrone & Minze	8.-
Eistee-Spritz Eistee, Apfelsaft, Zitrone, Soda & Minze	8.-
2022 Kittenberger Vogelkirsche Wachstum König, Südsteiermark	9.-
Apfel Rouge Kohl Bergapfelsaft, Südtirol	7.-
Crodino Biondo Orange, Soda & Eis	7.-

## *Weine glasweise 1/8 l*

### *Weißwein*

2021 Sancerre Silex Fournier Pere & Fils, Loire	13.-
2019 Furmint Iglie Vino Gross, Slowenien	12.-
2021 Weißburgunder Ried Jägerberg 1 STK Erwin Sabathi, Südsteiermark	10.-
2021 Grüner Veltliner Querschnitt Kolfok, Neckenmarkt	8.-

### *Roséwein*

2019 Himmel auf Erden Rosé Tschida, Illmitz	9.-
--	-----

### *Rotwein*

2021 Langhe Doc Nebbiolo Stefano Occhetti, Piemont	10.-
2020 St. Laurent Johanneshof Reinisch, Tattendorf	9.-

### *Süßwein*

2016 Zeltinger Sonnenuhr Spätlese J.J. Prüm, Mosel	8.-
---	-----

## *Menü 4 gewinnt*

Wildhendl vom Riegerhof  
Gezupftes Haxerl, Kräutermayo,  
Zitrone, Olivenöl & Kukuruzpancake

---

Paprikaschaumsuppe  
Creme fraiche & Majoran

---

Risonipasta  
Ofenfenchel & frische Kräuter

---

Zwetschkenröster  
Kürbiskerne & Tonkabohneneis

---

*Menü 44,44*

## Vorspeise/Hauptgang

### *Gemüse*

Stracciatella di bufala  
Bunte Tomaten, Pfirsich,  
Apfelbalsamessig & apulisches Olivenöl 16.-/--

Confiertes Freilandeigelb  
Schwammerltatar, Topinambur &  
Sherry-Pilzsauce 20.-/28.-

### *Fisch*

Sidanbachsaibling  
Kohlrabi, grüner Apfel & Dill beurre blanc 22.-/--

Waller & bayrische Garnele  
Erdäpfelgulasch, Paprika & Bohnen 18.-/32.-

### *Tiroler Kalb*

Wiener Schnitzel  
Kräutererdäpfel & Preiselbeeren --/30.-

Cordon bleu  
Kräutererdäpfel & Preiselbeeren --/32.-

## Vorspeise/Hauptgang

### *Tiroler Rind*

Gebratenes Wagyu-Bavette & BBQ Rinder-Hochrippe  
Gurken-Chilirelish & Röstzwiebelpüree          --/46.-

### *Wild aus den hohen Tauern*

Rehtataki  
Rotkrautcreme, Kirschen,  
eingelegte Zwiebel & rote Rüben          24.-/--

Geschmortes Hirschragout  
Schwammerl, Schupfnudeln & Moosbeeren          --/36.-

### *Dessert*

Biotopfen  
Zitrone, Beeren & Moosbeeren-Buttermilchsud          16.-

Kaiserschmarrn  
Rumrosinen & Apfelmus          16.-

Affogato al Caffè  
Vanilleeis & Espresso          8.-

### *Eis & Sorbet*

Vanille, Kräuter, Sauerrahm,  
Moosbeer & Tonkabohne          pro Kugel 4.-

## *Schulhaus Menü*

### *Rehtataki*

Rotkrautcreme, Krischen,  
eingelegte Zwiebel & rote Rüben

---

### *Confiertes Freilandeigelb*

Schwammerltatar, Topinambur & Sherry-Pilzsauce

---

### *Sidanbachsaibling*

Kohlrabi, grüner Apfel & Dill beurre blanc

---

### *Waller & bayrische Garnele*

Erdäpfelgulasch, Paprika & Bohnen

---

### *Tiroler Rind*

Gebratenes Wagyu-Bavette & BBQ Rinder-Hochrippe  
Gurken-Chilirelish & Röstzwiebelpüree

---

### *Biotopfen*

Zitrone, Beeren & Moosbeeren-Buttermilchsud

---

4 Gänge 102.-

| 5 Gänge 112.-

| 6 Gänge 124.-

## *Weinreise*

*2019 Himmel auf Erden Rosé*

Tschida, Illmitz

---

*2021 Weißburgunder Ried Jägerberg 1 STK*

Erwin Sabathi, Südsteiermark

---

*2021 Sancerre Silex*

Fournier Pere & Fils, Loire

---

*2019 Furmint Igljic*

Vino Gross, Slowenien

---

*2021 Langhe DOC Nebbiolo*

Stefano Occhetti, Piemont

---

*2016 Zeltinger Sonnenuhr Spätlese*

J. J. Prüm, Mosel

---

## *Für Junge Genießer*

Klare Rindsuppe Frittaten	6.-
Kinder-Wiener-Schnitzel vom Biokalb Pommes oder Kartoffeln	14.-
Hausgemachte Fischstäbchen vom Sidanbachsaibling Pommes oder Kartoffeln	12.-
Spatzln Mit Rahmsoße oder dunkler Soße	8.-
Spaghetti Bolognese Biokalbssugo & Parmesan	9.-
Vitamine Frisches Gemüse	6.-



### *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.-

*Bitte informieren Sie uns*

Über Ihre Allergien, Unverträglichkeiten und Vorlieben gleich bei Ihrer Reservierung, sodass wir uns bestmöglich vorbereiten können und Ihrem Genuss nichts im Wege steht.