

Aperitif

NV Cuveé Le Cepage Adrien Renoir, Champagne	15.-
Super Cattivo Limette, Kardamom & Soda	12.-
Vin Tonic Weißwein, Thomas Henry Tonic & Limetten	8.-

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

2022 Sauvignon Blanc "Intuition" Neue Heimat, Gamlitz	9.-
2019 Furmint Iglie Vino Gross, Slowenien	12.-
2021 Chardonnay Salzlacke Velich, Neusiedlersee	10.-
2023 Riesling Alte Reben Carl Loewen, Mosel	8.-

Roséwein

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

Rotwein

2021 Langhe Doc Nebbiolo Stefano Occhetti, Piemont	10.-
2019 Merlot Reserve Anton Bauer, Feuersbrunn	12.-

Süßwein

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

Menü 4 gewinnt

Zillertaler Holzknechtkrapfen
Blattspinat & braune Butter

Maronenschaumsuppe
Majoran & Steinpilze

Hokkaidokürbis
Risotto & Schafsfrischkäse

Zwetschkenröster
Kürbiskerne & Tonkabohneneis

Menü 44,44

Vorspeise/Hauptgang

Gemüse

Stracciatella di bufala
Caponata, Thaibasilikum & Olivenöl 16.-/--

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

Fisch & Bayrische Garnele

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

Waller & bayrische Garnele
Erdäpfel-Paprikagulasch & grüne Bohnen 18.-/32.-

Tiroler Kalb

Wiener Schnitzel
Kräutererdäpfel & Preiselbeeren --/30.-

Cordon bleu
Kräutererdäpfel & Preiselbeeren --/32.-

Vorspeise/Hauptgang

Schwendberger Wagyu

Rosa Tafelspitz & gebackenes Backerl Wiener Art
Kürbis & confierter Erdäpfel --/46.-

Wild aus den hohen Tauern

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

Geschmortes Hirschragout
Steinpilz-Schupfnudeln & Moosbeeren --/36.-

Dessert

Lengauhof Biojoghurt
Feigen, pochierte Birne,
Preiselbeer-Joghurteis & gebackene Pofese 16.-

Kaiserschmarrn
Rumrosinen & Apfelmus 16.-

Affogato al Caffè
Vanilleeis & Espresso 8.-

Eis & Sorbet

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

Schulhaus Menü

Rehtataki

Rotkrautcreme, Kirschen,
eingelegte Zwiebel & rote Rüben

Confiertes Freilandeigelb

Steinpilze, Topinambur & Sherry-Pilzsauce

Sidanbachsaibling

Kohlrabi, grüner Apfel & Dill beurre blanc

Waller & bayrische Garnele

Erdäpfel-Paprikagulasch & grüne Bohnen

Schwendberger Wagyu

Rosa Tafelspitz & gebackenes Backerl Wiener Art
Kürbis & confierter Erdäpfel

Lengauhof Biojoghurt

Feigen, pochierte Birne,
Preiselbeer-Joghurteis & gebackene Pofesen

4 Gänge 102.-

| 5 Gänge 112.-

| 6 Gänge 124.-

Weinreise

2019 Himmel auf Erden Rosé

Tschida, Illmitz

2021 Chardonnay Salzlacke

Velich, Neusiedlersee

2022 Slawignon Blanc "Intuition"

Neue Heimat, Gamlitz

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.