

Aperitif

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Canevel, Valdobbiadene	10.-
Negroni Campari, Martini Rosso & Gin	13.-
Vin Tonic Weißwein, Thomas Henry Tonic & Limette	8.-

Aperitif alkoholfrei glasweise 1/8l

Lemon Fizz Bitter Lemon, Tonic, Apfel, Zitrone & Minze	8.-
2022 Kittenberger Vogelkirsche Wachstum König, Süsteiermark	9.-
2022 Kittenberger Konferenzbirne Wachstum König, Süsteiermark	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

2021 Querschnitt Rosé Kolfok, Neckenmarkt	11.-
--	------

Rotwein

2021 Roero DOCG Sanche Stefano Occhetti, Piemont	12.-
2020 Chateauneuf du Pape Perrin, Rhone	15.-
2016 Bricco d'ell Ucellone Barbera d'Asti DOCG Giacomo Bologna, Piemont	18.-

Süßwein

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

Vorspeise/Hauptgang

Gemüse

Stracciatella di bufala Caponata, Thaibasilikum & Olivenöl	16.-/--
Maronenschaumsuppe Steinpilze	12.-/--
Hokkaidokürbis Risotto & Schafsfrischkäse	16.-/24.-

Fisch & Bayrische Garnele

Sidanbachsaibling Kohlrabi, grüner Apfel & Dill beurre blanc	22.-/--
Wallerfilet & Garnelenbisque Topfen-Nduja-Gnocchi & junger Spinat	18.-/32.-
Schulhaus Forellenpasta Geräucherte Forelle & Saiblingskaviar	18.-/--

Tiroler Kalb

Wiener Schnitzel Kräutererdäpfel & Preiselbeeren	--/30.-
Cordon bleu Kräutererdäpfel & Preiselbeeren	--/32.-

Schulhaus Menü

Rehtataki

Rotkrautcreme, Kirschen,
eingelegte Zwiebel & rote Rüben

Schulhaus Forellenpasta

Geräucherte Forelle & Saiblingskaviar

Sidanbachsaibling

Kohlrabi, grüner Apfel & Dill beurre blanc

Wallerfilet & Garnelenbisque

Topfen-Nduja-Gnocchi & junger Spinat

Gams in 2 Gängen serviert

1. Gang

Gamsrücken, cremige Steinpilze & Kartoffelpaunzen

2. Gang

Gamsragout, Beeren & Kürbis

Lengauhof Biojoghurt

Feigen, pochierte Birne,

Preiselbeer-Joghurteis & „French“ Buchtel

4 Gänge 102.-

| 5 Gänge 112.-

| 6 Gänge 124.-

Weinreise

2021 Querschnitt Rosé

Kolfok, Neckenmarkt

2022 Sauvignon Blanc „Intuition“

Neue Heimat, Gamlitz

2019 Furmint Gorca

Vino Gross, Slowenien

2023 Riesling Alte Reben

Carl Loewen, Mosel

2021 Roero DOCG Sanche

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 Biokalbsugo & 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.