

## *Aperitif*

NV Cuveé Le Cepage <u>100 % Pinot noir, Adrien Renoir</u>	14.-
Wermut Tonic <u>Alfred Wermut, Kinley Tonic Water</u>	9.-

## *Aperitif alkoholfrei glasweise 1/8l*

2022 Kittenberger Konferenzbirne <u>Wachstum König, Südsteiermark</u>	7.-
Bergapfelsaft Rouge <u>Kohl, Südtirol</u>	7.-

## *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.

<u>Zellberger Quellwasser prickelnd oder still 0,7 l</u>	5.-
--	-----

## *Weine glasweise 1/8 l*

### *Weißwein*

2023 Cuveé UNO Weinhof Locknbauer, Südsteiermark	7.-
2020 Furmint Gorca Vino Gross, Slowenien	8.-
2021 Drei Dörfer Chardonnay Franz Keller, Baden	11.-
2023 All the Love of the Universe (Weißburgunder) Christian Tschida, Burgenland	21.-

### *Rotwein*

2021 Spätburgunder Oberbergener Bassgeige Franz Keller, Baden	10.-
2021 Blaufränkisch Kor Schnabel, Steiermark	13.-
2017 Hokus Pokus aus der Magnum Christian Tschida, Burgenland	12.-

### *Nicht weiß, nicht rot*

2015 Gondwana (roter Veltliner) Fritz, Wagram	7.-
--	-----

### *Süßwein 5 cl*

NV Trockenbberenauslese Noble Reserve Kracher, Burgenland	9.-
--	-----

## Vorspeise/Hauptgang

### *Gemüse*

Mascarpone-Topfenagnolotti  
Bärlauchbutter, N'duja & Fenchel 22.-/32.-

Radicchio-Risotto & karamellierte Birne  
marinierter Radicchio Treviso 16.-/24.-

+ eingelegter Trüffel aus dem Perigord 4.-

### *Fisch*

Gebackener Forellenbauch  
Karfiol, Kurkuma & Erdnuss 20.-/32.-

### *Bieckalb vom Lengauhof*

Wiener Schnitzel  
Kräutererdäpfel & Preiselbeeren --/30.-

Klare Kalbssuppe  
Frittaten & Schnittlauch 10.-/--

Kurz gegrilltes Tatar vom Kalb  
Kohlrabi, Dill & geräucherter Sauerrahm 18.-/--

## *Österreichisches Rind*

Rinderfilet & Kalbsbeuscherl  
junger Spinat, Erdäpfelsoufflé & Sauce Albufera 40.-  
+ eingelegter Trüffel aus dem Perigord 4.-

## *Süßes*

Kokoscreme & Schokolade  
Mango, Maracuja & Kakaosorbet 16.-  
Topfenschmarrn (wie Kaiserschmarrn, nur besser)  
Rumrosinen & Apfelmus 14.-  
Vanille, Salzkaramell, Kräuter, Kakao pro Kugel 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 &  
Aperitifsnacks 6.-

## *Schulhaus Menü*

Kurz gegrilltes Tatar vom Kalb  
Kohlrabi, Dill, gelbe Beete & geräucherter Sauerrahm  
2023 Cuvée UNO, Locknbauer 7.-

Mascarpone-Topfenagnolotti  
Bärlauchbutter, N'duja & Fenchel  
2020 Furmint Gorca, Vino Gross 8.-

Radicchio-Risotto & karamellierte Birne  
marinierter Radicchio Treviso  
2021 Spätburgunder Oberbergener Bassgeige, Keller 10.-

Gebackener Forellenbauch  
Karfiol, Kurkuma & Erdnuss  
2021 Drei Dörfer Chardonnay, Keller 11.-

Rinderfilet & Kalbsbeuscherl  
junger Spinat, Erdäpfelsoufflé & Sauce Albufera  
2021 Blaufränkisch Kor, Schnabel 13.-

Kokoscreme & Schokolade  
Mango, Maracuja & Kakaosorbet  
NV Trockenbeerenauslese Noble Reserve, Kracher 5cl 9.-

4 Gänge 90.- / 5 Gänge 105.- / alle 6 Gänge 115.-

Menüweine 1/8 l / Glas wie angegeben

+ zu Rind oder Risotto, eingelegter Perigordtrüffel 4.-

Viel Spaß damit wünschen Csilla, Christian & Stefan.