

Aperitif

2018 Penina Furmint brut nature
Vino Gross, Stajerska Slowenija 12.-

Wermut Tonic
Alfred Wermut (Weingut Tement), Tonic Water 9.-

Aperitif alkoholfrei glasweise 1/8l

2024 Flein Sauvignon blanc
Weingut Gross, Südsteiermark 7.-

2022 Kittenberger Vogelkirsche
Wachstum König, Südsteiermark 9.-

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.-

Weine glasweise 1/8 l

Weißwein

2017 Ex Vero II (Sauvignon blanc & Morillon) Werlitsch, Südsteiermark	12.-
2019 Riesling Eitelsbacher Alte Reben Karthäuserhof, Mosel	7.-
2021 Bourgogne Aligoté Sylvain Pataille, Burgund	11.-
2023 Grüner Veltliner Hirschnsuperreyn Zillinger, Weinviertel	11.-

Rotwein

2017 Hokus Pokus (Cabernet franc) aus der Magnum Tschida, Neusiedlersee	12.-
2023 Blaufränkisch Eisenberg Wachter-Wiesler, Südburgenland	11.-
2022 Spätburgunder aus den Lagen Christmann, Pfalz	12.-

Süßwein 5 cl

2020 Ruster Ausbruch Triebaumer, Rust	7.-
--	-----

Vorspeise/Hauptgang

Vegetarisch

Topfen-Mascarpone-Agnolotti
Walnuss, Parmesan & hausgemachte Albatrüffelbutter
22.-/34.-

Fisch aus dem Sidanbach

Saiblingsfilet aus dem Ofen mit Kohlrabi
Lauchrisotto & Wermutbuttersauce 24.-/36.-

Gebackener Forellenbauch
Kaviar-Gurken-Gewürzjoghurt & Nussbutterpüree
22.-/34.-

Bayerische Garnele

Gegrillte & roh marinierte Garnele
Kren, eingelegte Rohnen & Estragon 22.-/--

Pinzgauer Biokalb

Rücken vom Biokalb am Knochen gebraten mit Radicchio
Apfel, Sellerie, & Periogordtrüffel-Schupfnudeln
--/44.-

Schulhaus Menü

Gegrillte & roh marinierte bayerische Garnele
Kren, eingelegte Rohnen & Estragon

2017 Ex Vero II (Sauvignon blanc & Morillon), Werlitsch 12.-

Saiblingsfilet aus dem Ofen mit Kohlrabi
Lauchpolenta, Wermut & Schnittlauchöl

2019 Riesling Eitelsbacher Alte Reben, Karthäuserhof 7.-

Topfen-Mascarpone-Agnolotti
Walnuss, Parmesan & hausgemachte Albatrüffelbutter

2021 Bourgogne Aligoté, Sylvain Pataille, Burgund 11.-

Gebackener Forellenbauch
Kaviar-Gurken-Gewürzjoghurt & Nussbutterpüree

2023 Grüner Veltliner Hirschensuperreyn, H. Zillinger 12.-

Rücken vom Biokalb am Knochen gebraten mit Radicchio
Apfel, Sellerie & Perigordtrüffel-Schupfnudeln

2023 Blaufränkisch Eisenberg, Wachter-Wiesler 11.-

Birne & Fenchel
Grießknödel, Sauerrahmeis & Kakao

2020 Ruster Ausbruch, Triebaumer, Rust 7.-

4 Gänge 95.- / 5 Gänge 110.- / alle 6 Gänge 120.-

Weineuropareise wie angegeben.

Viel Spaß wünschen Csilla, Christian & Stefan.