

Aperitif

NV Mes Favorites Vieilles Vignes Premier Cru Marc Hebrart, Champagne	14.-
2014 Blanc de blancs brut nature Gross, Südsteiermark	19.-
Wermut Tonic Antica Formula Vermouth, Tonic Water	9.-

Aperitif alkoholfrei glasweise 1/8l

2024 Flein Sauvignon blanc Weingut Gross, Südsteiermark	7.-
2024 Kittenberger Conferenze Birne Wachstum König, Südsteiermark	9.-
2025 Flein Fizz Rosé Weingut Gross, Südsteiermark	8.-

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

2023 Weißburgunder Locknbauer, Südsteiermark	7.-
2015 Gondwana (roter Veltliner, maischevergoren) Fritz, Wagram	8.-
2021 Bourgogne Aligoté Sylvain Pataille, Burgund	11.-
2023 Grüner Veltliner Hirschnsuperreyn Zillinger, Weinviertel	12.-

Rotwein

2017 Hokus Pokus (Cabernet franc) aus der Magnum Tschida, Neusiedlersee	12.-
2021 Blaufränkisch Eisenberg Wachter-Wiesler, Südburgenland	11.-
2022 Spätburgunder aus den Lagen Christmann, Pfalz	12.-

Süßwein 5 cl

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

Vegetarisch

Confierter Freilanddotter, geröstete & rohe Champignons
Bärlauch-Erdäpfelcreme 20.-/--

Wachtel vom Untersillerhof

Wachtel – Nudeltascherl mit gezupftem Haxerl, Mascarpone
gedörrte Marillen, Walnussbutter & Parmesan 24.-/--

Fisch aus dem Sidanbach

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

Bayerische Garnele

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

Pinzgauer Biokalb

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

Schulhaus Menü

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

2023 Weißburgunder, Locknbauer, Südsteiermark 7.-

Confierter Freilanddotter, geröstete- und rohe
Champignons & Bärlauch-Erdäpfelcreme

2014 Blanc de blanc brut nature, Gross, Südsteiermark 19.-

Tiroler Wachtel – Nudeltascherl mit gezupftem Haxerl
Mascarpone, gedörrte Marillen, Walnussbutter & Parmesan

2015 Gondwana (roter Veltliner), Fritz, Wagram 8.-

Gebackener Saibling
Kaviar-Gurken-Gewürzjoghurt & Nussbutterpüree

2023 Grüner Veltliner Hirschensuperreyn, H. Zillinger 11.-

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

2021 Blaufränkisch Eisenberg, Wachter-Wiesler, 11.-

Birne & Safran
Grießknödel, Sauerrahmeis & Kakao

2020 Ruster Ausbruch, Triebaumer, Rust 7.-

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

Weinreise durch Österreich pro Glas wie angegeben.

Viel Spaß wünschen Csilla, Christian & Stefan.

Schulhaus Menü

Grilled & raw marinated bavarian prawn's
horseradish, pickled beet root & tarragon

2023 Weißburgunder, Locknbauer, Südsteiermark 7.-

Confied egg yolk, roasted and raw mushroom's
potato-wild garlic-cream

2014 Blanc de blanc brut nature, Gross, Südsteiermark 19.-

Tyrolean Quail – braised leg stuffed pasta
mascarpone, dried apricots, walnuts & parmesan

2015 Gondwana (roter Veltliner), Fritz, Wagram 8.-

Deep fried char
caviar-cucumber-joghurt, potato & brown butter puree

2023 Grüner Veltliner Hirschensuperreyn, H. Zillinger 12.-

Organic veal, aged on the bone, radicchio tardivo
Apple, cellery & „Perigordtruffle-Schupfnudeln“

2021 Blaufränkisch Eisenberg, Wachter-Wiesler, 11.-

Pear & safran
semolina dumpling, sour cream ice cream & cocoa

2020 Ruster Ausbruch, Triebaumer, Rust 7.-

4 course 95.- / 5 course 110.- / all 6 courses 120.-

Wine journey through Austria by the glass.

Viel Spaß wünschen Csilla, Christian & Stefan.