

## *Aperitif*

NV Le Cepage Grand Cru 100 % PN Adrien Renoir	15.-
2014 Blanc de blancs brut nature 50 % MO, 25 % WB, 25 % WR Gross, Südsteiermark	19.-
Wermut Tonic Antica Formula, Thomas Henry Tonic	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 Bergwein Sauvignon blanc Gross, Südsteiermark	8.-
2021 Silvaner Bruderweg Saalwächter, Rheinhessen	11.-
2023 Furmint Gorca Vino Gross, Stajerska Slovenija	7.-
2020 Riesling Ried Heiligenstein Schloss Gobelsburg, Kamptal	12.-

### Rotwein

2021 Blaufränkisch Kor Schnabel, Südsteiermark	14.-
2020 Engel auf Erden Tschida, Neusiedlersee	12.-
2023 Vino Rosso Inevitabile Prandi, Piemont	9.-

### Süßwein 5 cl

2021 Moscato d'Asti Giacomo Bologna, Piemont	7.-
---	-----

*Vegetarisch*

Gegrillter weißer Spargel  
Orange, Fenchel & Feigenblattöl 18.-/--

*Wachtel vom Untersillerhof*

Wachtel – Nudeltascherl mit gezupftem Haxerl & Mascarpone  
Haselnussbutter & gebeiztes Eigelb 24.-/--

*Fisch aus dem Sidanbach*

Lauwamer Saibling & rote Rübe  
Schnittlauch, Nussbutterpüree & Rauchfischfond 22.-/36.-

*Bayerische Garnele*

Bayerische Garnele & Garnelen-Topfennockerl  
Fregola Sarda, N'duja & Garnelenbisque 24.-/40.-

*Pinzgauer Bickalb in 2 Gängen serviert*

1. Geschmortes Backerl  
Röstzwiebelpüree, Salatherzen & Joghurt

2. Am Knochen gereifter Rücken  
Miso-Spitzkraut, Paprikajus & Blunznbrot --/46.-



## *Schulhaus Menü*

### Gegrillter weißer Spargel

Orange, Fenchel & Feigenblattöl

### Bayerische Garnele & Garnelen-Topfennockerl

Fregola Sarda, N'duja & Garnelenbisque

### Tiroler Wachtel – Nudeltascherl mit gezupftem Haxerl

Mascarpone, Haselnussbutter & gebeiztes Eigelb

### Lauwarmer Sidanbachsaibling & rote Rübe

Schnittlauch, Nussbutterpüree & Rauchfischfond

### Pinzgauer Biokalb in 2 Gängen serviert

#### 1. Geschmortes Backerl

Röstzwiebelpüree, Salatherzen & Joghurt

#### 2. Am Knochen gereifter Rücken

Misospitzkraut, Paprikajus & Blunznbrot

### Grießknödel & Saublumenhonig

Erdbeeren, Sauerrahm & Kerbel

4 Gänge 98.- / 5 Gänge 114.- / alle Gänge 124.-

Für die Weine zum Menü bitte die Karte einmal umdrehen.

Viel Spaß wünschen Csilla, Christian & Stefan.

## *Weine zum Menü*

Zum weißen Spargel

2023 Bergwein Sauvignon blanc & Welschriesling  
Gross, Südsteiermark 8.-

Zur bayerischen Garnele

2014 Blanc de blanc brut nature (50 % MO, 25 % WB, 25 % WR)  
Gross, Südsteiermark 19.-

Zur Tiroler Wachtel

2021 Silvaner Bruderweg  
Saalwächter, Rheinhessen 11.-

Zum Sidanbachsaibling

2023 Furmint Gorca  
Vino Gross, Stajerska Slovenija 7.-

Zum Pinzgauer Biokalb

2021 Blaufränkisch Kor  
Schnabel, Südsteiermark 16tel 7.-

und

2020 Engel auf Erden  
Tschida, Neusiedlersee 16tel 6.-

Zum Dessert

2021 Moscato d'Asti  
Giacomo Bologna, Piemont 7.-

Weinreise durch Österreich und seine Nachbarländer  
pro Glas 1/8 l wie angegeben.

G'sundheit.