

APERITIF

6,90

LIMONCELLO BITTER SPRITZ

Limoncello | Prosecco | Basilikum
Bitter Lemon | Gurke | Zitrone

MANGO GIN TONIC

Mangopüree | Malfy Gin | Tonic
Rosmarin

CAMPARI AMALFI

Campari | Bitter Lemon | Zitronenthymian
Lavendelsirup

PAMPELLE

Pampelle | Sekt | Soda
Grenadine | Minze | Zitrone

PALOMA

Vodka | Limettensaft
Grapefruitsaft | Salz

ab 17Uhr servieren wir ein

ABENDGEDECK 3,20 €

WEINVIERTLER SPEZIALITÄTEN

Salzbutter | Wurzelspeck
Verhackertes | Sauerteigbrot

VORSPEISEN

GARNELEN & PFIRSICH 16,90 €

Chili | Kokosmark | Zitronengras
Pfirsich | Olivenkraut

DAS MEER & DER BERG 13,50 €

Sauerteigbrot | Bauernbutter
Jahrgangssardine | Schnittlauch

ROTE RÜBEN & ZIEGENKÄSE

Carpaccio | Ruccola 13,50 €
geflämmerter Ziegenkäse | Honig

EIERSCHWAMMERL TATARE

Birnen | Haselnüsse | Bresaola 14,50 €
Avocado

SUPPEN

KÜRBISSUPPE HOKKAIDO 6,90 €

Garnelen Wan Tan
marinierte Grünalgen

PETERSILIENSCHAUMSUPPE

Ochsenbackerl Knöderl 6,90 €
Erdnüsse

RINDSUPPE VOM BIORIND

Liebstöckl-Frittaten 4,50 €
Wurzelgemüse | Schnittlauch

HAUPTGERICHTE

MANGO-ZITRONEN RISOTTO

Feta | Pistazien **14,90**
Kräutersalat

STEINPILZ-RAVIOLI **19,90**

Steinpilze | confierte Paradeiser
Jungzwiebel | Trüffelbutter

GEGRILLTES ZANDERFILET

Pilz-Fregola (Pasta) **22,50**
Zuckerschoten | Kümmelschaum

GEFÜLLTES MAISHENDLSUPREME

Steinpilze | Blattspinat **26,50**
Sommertrüffel | Safranrisotto

HIRSCHRÜCKEN & BUTTERSCHNITZERL **23,90**

Geräucherte Karfiolcreme
Knusprige Rotkrautrolle

EIERSCHWAMMERL-CORDON BLEU

Beinschinken | Emmentaler **15,90**
Butterreis | Eierschwammerl

GEBACKENER BIO KNOBLAUCHROSTBRATEN

Weingarten Knoblauch **20,50**
Petersilerdäpfel | Liebstöckl

GESCHMORTE OCHSENBACKERL

Kürbispüree | Essigzwetschgen **15,90**
Ruccolastroh

WEINVIERTLER

BLUNZENVARIATION **16,90**

Stöcklkraut | Raviolo
Knusperrolle | Hanfpanier

GEB. SCHNITZEL

SCHWEIN ODER HUHN **12,50**

Erdäpfel - Vogerlsalat

BEILAGENSALAT

KLEINER BLATTSALAT **3,50**

GROSSER BLATTSALAT **5,90**

UNSERE DRESSINGS

Senf - Honig - Ingwer
Balsamico - Essig & Öl

WEINEMPFEHLUNG

Domäne Wachau
Grüner Veltliner DAC
2021

FLASCHE **29**

DESSERTS

CREME BRÛLÉE TARTE 9,50

Weisse Schokolade
Joghurt | Ribisel

TOPFENSOUFFLE 9,50

Himbeercoulis
Beerenfrüchte | Krokanthippe

NOUGATMOUSSE & KIRSCHEN

Eingelegte Kirschen 9,50
Haselnuss-Cookie | Milchchip

WALDVIERTLER SORBET-VARIATION

Ribisel | Holler | Kriecherl 9,50
Hippen

PFIRSICHKNÖDEL 2.0 9,50

Topfen | Blutpfirsichmark
Matcha | Pankobrösel

UNSER KÄSE-BRETTL 13,50

Salzbutter | Orangensenf
Brotvariation

KAFFEE

KLEINER MOCCA 2,50

GROSSER MOCCA 4,20

KLEINER BRAUNER 2,50

GROSSER BRAUNER 4,20

MELANGE 3,90

VERLÄNGERTER 3,50

CAPPUCINO MIT SCHLAG 4,50

CAPPUCINO MIT MILCH 4,00

HÄFERLKAFFEE 4,00

AFFOGATO AL KAFFEE 4,50

TRINKSCHOKOLADE 4,00