

Offene Weine

Bouvet „Cremant de Loire“ o,1l	9,-
Wittmann, „Riesling Fass 68“, 2o2o o,1l	6,5o
Ewald Zweytick „Gelber Muskateller“, 2o2o o,1l	6,5o
Bassermann Jordan „Grauburgunder / Spätburgunder“, 2o16 o,1l	6,5o,-,-
I Saltari „Valpolicella“, 2o14 o,1l	8,-
Tschida „Spätlese“; 2o2o o,1l	8,-

Hausgemachtes Brot & Butter

„Green Panzanella“

Erbse, Zucchini, Ofentomate, Crostini

-

„Rübezahl“

geröstete Beete, Limettencreme, Lachsforellenkaviar

-

„Seeforelle Tataki“

Mandelbutter, Sojasud, Gurke

--

optionaler Gang

plus 14,-

„hausgemachte Pasta“

Nudelfleckerl, Ofenkürbis, Pistazie

-

„Maishendl“

Semmelstoppelschwammerl, Lauch mit Pinienkern, Salzzitrone

-

„Kinderschokolade“

Vollmilcheiscreme, Haselnußbutterbrösel, Erdbeertrauben

7o,- p.Person (inkl. Adelhölzener Wasser)

Adelholzener Wasser*Still & Medium*

o,5l 5,-
o,75l 7,-

Hausgemachter Eistee*frisch gebrühter Tee, Sprudel, Zitronengras*

o,5 5,-

Traubensaftschorle, Apfelsaftschorle*naturtrüber Apfel, Südsteirischer Traubensaft, Adelholzener*

o,5l 5,-

Original Spezi

o,33l 4,-

Flaschenbiere*Tilman Hell / Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei; Löschzweg Naturradler*

o,33l 5,-

Orca Brau, Nürnberg*„Dantler Pale Ale“ & weitere Craftbiere*

o,33l 6,-

Kaffee von Dinzler & Tee*Espresso / Doppelter Espresso*

2,-/3,50,-

Milch / macchiato / Cappuccino

1,-

Tee-Auswahl

5,-

Digestif*Marille, Zirbe, Enzian, Birne, Trester, Averna, Vogelbeere, Schlehe, Bärwurz, Haselnuss*

2cl 8,-

Illusionist Gin & Tonic

4cl Gin 12,-

Abends beim Dantler**21.9 -24.9**

*Die angegebenen Preise sind Endpreise inklusive gesetzlicher MwSt.
Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten*

Wein & Feinkost auf gesonderten Karten

Cash & EC, Visa & Mastercard, Paypal