

Offene Weine, 0,1l

Spumante „Altemasi Millesimato“ Cavit, Trento 2017	9,-
Grüner Veltliner „Ried Panzaun“ Ehn, Kamptal 2021	6,50
Riesling „Fass 68“ Wittmann, Rheinhessen 2020	6,50
Weißburgunder „Ingelheim“ Adams, Rheinhessen 2020	8,-
SB/Ch/GT/Ries „Maso Toresella“ Cavit, Trento 2018	9,-
Merlot „Ried Gabarinza“ Markus Iro, Burgenland 2020	8,-
Riesling Spätlese Goldkapsel Knipser, Pfalz 2015	9,-

Hausgemachtes Brot & Bratfett

„Cesars“

Kopfsalatherzen, Parmesan, Crostini mit Speck

-

„Artischocke nach jüdischer Art“

Basilikumsud, Burrata, Pinienkern

-

Optionaler Zwischengang (18€)

„Seeforellen Carpaccio“

frische Erbsen, braune Butter, Teriyaki

-

„Seeforelle vom Gutshof Polting“

kross gebraten, Zitrusfond, Radieschen & Kohlrabi

-

„Brathähnchen“

glasierter Spargel, Sc. Hollandaise, gelbe Rübe

-

„Karamellisierter Topfen“

frische Mango, Passionsfrucht; Nougat

80,- p.Person

Adelholzener Wasser*Still & Medium*

0,5l 5,-
0,75l 7,-

Hausgemachter Eistee*frisch gebrühter Früchte-Tee, Sprudel, Zitronengras & Limette*

0,5 5,-

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

0,5l 5,-

Spezi

0,33l 5,-

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

0,33l 5,-

Orca Brau, Nürnberg*„Dantler Pils“, „Wanderlust PaleAle“ & „Anders IPA“*

0,33l 6,50

Kaffee von Dinzler & Tee*Espresso / Doppelter Espresso*

2,20/3,70

Milch / macchiato / Cappuccino

1,-

Tee-Auswahl

5,-

Digestif*Marille, Enzian, Birne, Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss, Bärwurz**Grappa, Alte Zwetschke, Himbeere, Kirsche*

2cl 9,-

Illusionist Gin & Tonic; alkoholfrei Wonderleaf Gin & Tonic

4cl Gin 12,-

Abends beim Dantler*17.5.2022 – 20.5.2022*

Die angegebenen Preise sind Endpreise inklusive gesetzlicher MwSt.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten

Cash & EC, Visa & Mastercard,