

o,1l

Sauvignon Blanc „SB“

Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2019

6,50

-

„Kalk & Kiesel“

Claus Preisinger, Burgenland, 2021

8,-

-

Weisser Burgunder vom Kalkstein

Weingut am Schlipf, Baden, 2019

6,50

-

La Cuvée

Maso Toresella, Trento, 2018

8,-

-

Merlot „Ried Gabarinza“

Markus Iro, Burgenland, 2020

8,-

-

Riesling Spätlese Goldloch

Diel, Nahe 2019

9,-

hausgemachtes Brot & Bratfett

„Münchner Tomaten“

gekühlt mariniert, Basilikum, frische Artischocke

-

„Ofengeröstete Zucchini Blüten“

Parmesancreme, Salzzitrone, Pinienkernbrösel

-

Optionaler Zwischengang +18€

„Tatar“

von der Lachsforelle, Wassermelonen-Ponzu, Ingwermelone

-

„Lachsforelle vom Gutshof Polting“

kross gebraten, Kohlrabi, Blutpfirsich, Mandelbutter

-

„Flat Iron Steak“

Aubergine, Kichererbse, Teriyakiglaze

-

„Joghurt & Honig“

Marillen & Griechischer Joghurt, Mandel-Mürbeteig, Honig

80,-

Adelholzener Wasser

Still & Medium

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

Hausgemachter Eistee

o,5 5,-

Traubensaftschorle, Apfelsaftschorle

o,5l 5,-

Spezi

o,33l 5,-

Flaschenbiere

Tilman Hell; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei

o,33l 5,-

Orca Brau

„Dantler Pils“, „Wanderlust PaleAle“ & „Anders IPA“

o,33l 6,50

Kaffee von Dinzler

Espresso / Doppelter Espresso 2,20/3,70

Milch / macchiato / Cappuccino 1,-

Tee-Auswahl 5,-

Digestif

Marille, Williams, Schlehe, Vogelbeere, Bärwurz

Grappa, Alte Zwetschke, Himbeere, Kirsche

2cl 9,-

Illusionist Gin & Tonic; alkoholfrei Wonderleaf Gin & Tonic

4cl Gin 12,-

26.7 – 29.7

Aperitivo

„Ordinaire“

Petillant Naturel, o,1l

Claus Preisinger, Burgenland 2021

9,-

-

Dantler Pils

frisch gezapft, o,33l

Orca Brau, Nürnberg

6,50

-

„Echt bitter“

Grüne Jagdbirne, Wermut, o,1l

Jörg Geiger, alkoholfreier Sekt

5,-

-

„Americano“

Wermut, Campari, Soda, 6cl

12,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise inklusive gesetzlicher MwSt.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten

Cash, EC & Visa & Mastercard