

o,1l

Sauvignon Blanc „SB“

Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2019

6,50

-

Weißer Cuvée „KalkundKiesel“ Natural

Claus Preisinger, Burgenland, 2021

9,-

-

Riesling „Gundersheimer“

Wittmann, Rheinhessen, 2020

9,-

-

Chardonnay „Alte Reben“

Weingut am Schlipf, Baden, 2018

9,-

-

Mano Negra, Blaufränkisch / CS

Kuhn, Pfalz, 2018

8,-

-

Riesling Kabinett

Diel, Nahe 2018

6,50

hausgemachtes Brot & Bratfett

„Parmesanschaumsuppe“

marinierte letzte Tomaten, Basilikumjus, Crostini mit Ofentomate

-

„Fingerkarotte“

geröstet & in Vinaigrette, Macadamia, Bio-Zitrone & Nussbutter

-

Optionaler Zwischengang:

„Avocado“

Sashimi, Ponzosauce, Saiblingskaviar

+16€

-

„Seeforelle vom Gutshof Polting“

kross gebraten, Rudi mit Ingwer, Zitrusfond & Mandel

-

„Tournedo“

Rinderfilet, bunte Bete & Kartoffelcreme

-

„Apfelbienenstich“

Mandelmürbeteig, Millirahmeis, Toffeekreime

oder

3 Jahre gereifter Comté von Affineur Waltmann

90,-

20.9 – 23.9.22

Adelholzener Wasser

Still & Medium

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

Hausgemachter Eistee

0,5 5,-

Traubensaftschorle, Apfelsaftschorle

0,5l 5,-

Spezi

0,33l 5,-

Flaschenbiere

Tilman Hell; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei

0,33l 5,-

Orca Brau

„Dantler Pils“, „Wanderlust PaleAle“

0,33l 6,50

Kaffee von Dinzler

Espresso / Doppelter Espresso

2,20/3,70

Milch / macchiato / Cappuccino

1,-

Tee-Auswahl

5,-

Digestif

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Bärwurz, Haselnuss

Grappa, Alte Zwetschke, Himbeere, Kirsche

2cl 9,-

Aperitivo

Chardonnay Brut nature

Knewitz, Rheinhessen 2018, 0,1l

9,-

-

Dantler Pils

frisch gezapft, 0,33l

Orca Brau, Nürnberg

6,50

-

„Echt bitter“

Grüne Jagdbirne, Wermut, 0,1l

Jörg Geiger, alkoholfreier Sekt

5,-

-

„Sbagliato“

Wermut, Campari 4cl mit Winzersekt aufgegossen

12,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise inklusive gesetzlicher MwSt.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten

Cash, EC & Visa & Mastercard