

o,11

Chardonnay „Ehrenhausen“
Ewald Zweytick, Steiermark, 2020
8,-

-

Chardonnay & Welsch „T0“
Velich, Burgenland, 2019
8,-

-

Riesling
Lingenfelder, Pfalz, 2021
6,50

-

Grauer Burgunder „**“**
Holger Koch, Baden, 2020
9,-

-

Pinot Noir „Maltesergarten“
Waßmer, Baden, 2019
8,-

-

Riesling „Rotenberg Kabinett“
Gut Hermannsberg, Nahe, 2021
8,-

„Salat der Saison“
mit ofengegarter Bete
Salatspitzen & Meerrettichsud
Crostini mit Schnittlauchcreme

-

„Kerbelknollen“
geröstet und mit Kaffirlimette mariniert
Pinienkernkrokant & Parmesan

-

Optionaler Zwischengang:

„Glenn Douglas Lachs Tatar“
Radi mit Johannisbeere
Gurke & Ingwerstroh
+19€

-

„Krasser Lachs“
Kross gebraten mit Shitake
Flower Sprouts & gelbe Rübe
Zitrusfond & Mandelnussbutter

-

„Mangalitzza Schweinerücken“
geröstetes Spitzkraut mit Grameln
Salzzitrone & Jus & Selleriecreme

-

„Topfenknödel & Vanille“
Rahm-Eis, frische Mango, Kakao
oder
kleiner Kas' mit Quittengelee

90,-

Adelholzener Wasser

Still & Medium

o,5l 5,-
o,75l 7,50

Hausgemachter Eistee, zero Dose, Gingerale

o,4l 5,-

17.1 – 20.1.23

Aperitivo**Traubensaftschorle, Apfelsaftschorle**

o,4l 5,-

Spezi

o,33l 5,-

Flaschenbiere

Tilman Hell; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei

o,33l 5,-

„Petit Adler“
Rieslingsekt, o,1l
Keller, Baden
9,-

Orca Brau

„Dantler Pils“, „Wanderlust PaleAle“, „Local IPA“

o,33l 6,50

frisch gezapftes Kellerbier

o,33l

Orca Brau, Nürnberg

6,50

Kaffee von Dinzler

Espresso / Doppelter Espresso

2,20/3,70

Milch / macchiato / Cappuccino

1,-

Tee-Auswahl mit Biozitronen & Ingwer 5,-

„Ingwerspritzer“

alkoholfrei mit frischer Zitrone und Eis
gerne auch mit Ginger Infused Gin (+9,-)

Digestif

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Bärwurz, Haselnuss

Grappa, Alte Zwetschke, Himbeere, Kirsche

2cl 9,-

5,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise
inklusive gesetzlicher MwSt.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten
Cash, EC & Visa & Mastercard