

	hausgemachtes Brot & Bratlfett
o,11	
	„knackfrische Erbsen“ Basilikumsud und Brösel Crostini mit Parmesan & Ofentomate
	-
Weißburgunder Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2022 7,- -	„weiße Spargelspitzen“ in Nussbutter gebraten Kernölvinaigrette Salzzitronen-Krokant
	-
Grauburgunder Knipser, Pfalz, 2022 7,- -	Optionaler Zwischengang: - Tiradito von der Seeforelle - mit Ingwergurke und Tigermilch mariniert
Riesling „Mäushöhle“ Von Winning, Pfalz, 2021 9,- -	+18€ -
Sauvignon Blanc „Lafoa“ Schreckbichl, Südtirol, 2021 10,- -	„krasse Seeforelle vom Gutshof Polting“ In Mandelbutter mit Mairübchen im Zitrussud
	-
Blaufränkisch „Bühl“ Preisinger, Burgenland, 2015 12,- -	„Kalbstafelspitz“ grüner glasierter Spargel und Kräuterkrokette
	-
Riesling „Kabinett“ Knipser, Pfalz, 2021 7,-	„Vanille & Himbeere“ oder „kleiner Kas‘ von Waltmann“ (+5,-) 90,-

Adelholzener Wasser

Still & Medium

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

23.5 - 26.5.23

Hausgemachter Eistee

o,4l	5,-
------	-----

Aperitivo**Traubensaftschorle, Apfelsaftschorle**

o,4l	5,-
------	-----

Spezi

o,33l	5,-
-------	-----

Pétillant Naturel „Ordinaire“**Flaschenbiere**

Tilman Hell; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei o,33l	5,-
---	-----

Pinot & Welschriesling

o,1l

Preisinger, Burgenland, 2021

10,-

Orca Brau

„Dantler Pils“, „Wanderlust Pale Ale“, etc. o,33l	6,50
--	------

-

frisch gezapftes „Kellerbier**Kaffee**

Espresso / Doppelter Espresso 2,20/3,70 Milch / macchiato / Cappuccino 1,- Tee-Auswahl mit Biozitrone & Ingwer	5,-
--	-----

“

o,33l

Orca Brau, Nürnberg

6,50

-

Digestif

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Bärwurz, Haselnuss Grappa, rote Williams, Blutorange 2cl	9,-
--	-----

alkoholfreier Sparkling „passing clouds“

Stachelbeere, Quittenkefir, Jasmin tee, Waldmeister

o,1l

Muri, Kopenhagen

9,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise
inklusive gesetzlicher MwSt.

„Spezironi“

Campari & Wermut mit Spezi und Eis

12,-

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