

	hausgemachtes Brot & Zitronenbutter
o,11	
	<b>„Parmesanschaumsuppe“</b>
	mit Basilikum und knackfrischen Erbsen Pinienkernkrokant & Crostini
	-
<b>Silvaner</b>	<b>„Bundmöhrrchen“</b>
Stahl, Franken, 2022	im Ofen geröstet und mit Salzzitrone glasiert
7,-	Petersilienbutter
-	Spicy Macadamia Granola
	-
<b>weiße Cuveé „Giesinger Berg“ -maischevergoren-</b>	Optionaler Zwischengang:
Claus Preisinger, Burgenland, 2022	
10,-	<b>„Seeforelle vom Gutshof Polting“</b>
-	fein gehackt & roh mariniert mit Radi & Gurke
	Wasabikürbiskerne
<b>Riesling „Saar“</b>	+21€
van Volxem, Mosel, 2014	-
10,-	
-	<b>„Skrei Rückenfilet“</b>
	in Mandelbutter gebraten
<b>Weißburgunder „K3“</b>	Kohlrabi & Puffbohne & Fette Henne
Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2021	Zitrussud
10,-	-
-	
	<b>„Flache Schulter vom Rind“</b>
<b>Merlot Riserva „Siebeneich“</b>	zart geschmort, Schwarzwurzel, geröstete Knöpfele
Schreckbichl, Südtirol, 2021	-
10,-	
-	<b>Schokolade black &amp; white mit Beerenröster</b>
	oder
<b>Riesling Kabinett „Niederhäuser Klamm“</b>	<b>Käse von Maitre Affineur Waltmann</b>
Dönnhoff, Nahe, 2022	
9,-	
	105,-

**Adelholzener Wasser**

Still &amp; Medium

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

27.2 - 1.3.24

**Hausgemachter Eistee**

o,4l	6,-	
------	-----	--

**Aperitivo****g`spritzte Traube, Apfelsaftschorle**

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

**Spezi**

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

**Winzersekt „Pinot Rosé“**

Pinot Noir

Franz Keller, Baden, 2019

12,-

**Flaschenbiere**

Tilman Hell; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei

5,-

o,33l

-

**Orca Brau**

Kellerbier vom Fass, Pale Ale, divers

6,50

o,33l

**alkoholfreier Apero**

Bergamotte, Espuma &amp; Soda

8,-

**Kaffee**

Espresso / Doppelter Espresso

2,70/3,90

Milch / macchiato / Cappuccino

1,-

Tee-Auswahl mit Biozitrone &amp; Ingwer

5,-

**Sbagliato**

Wermut und Campari mit Schaumwein auf Eis

14,-

-

**Digestif**

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Bärwurz, Haselnuss

Grappa, rote Williams, Blutorange

2cl	9,-	
-----	-----	--

**Cosmopolitan**

Vodka, Cranberry-Espuma

14,-

-

**Giesing Sour**

Bourbon, Biersirup, Rotwein float

14,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise  
inklusive gesetzlicher MwSt.

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