

hausgemachtes Brot & Bratlfett

o,11

„Parmesanschaum“

frische Erbsen & Schoten, Pinienkern
Crostini mit Schnittlauch

-

„weißer Stangenspargel“

gegrillt und mit Salzzitrone glasiert
Nussbutter-Hollandaise
Spicy Macadamia Crunch

-

Optionaler Zwischengang:

„Tatar von der Seeforelle“

Ponzusauce mit frischem Meerrettich
Radi & Saiblingskaviar & Gurke
+21€

-

„Krasse Forelle“

kross in Mandelbutter gebraten
Kohlrabi und Saubohne
Zitrussud

-

„Geschmortes Kalbshaxerl“

Safranspätzle, grüne Spargelspitzen

-

Topfenknödel mit Erdbeere und Salzkaramell

Gelber Muskateller „GM“

Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2023

7,-

-

weiße Cuveé „Giesinger Berg“ -maischevergoren-

Claus Preisinger, Burgenland, 2022

10,-

-

Riesling „Eierfels“

Caroline Diel, Nahe, 2017

10,-

-

Weißburgunder „K3“

Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2021

10,-

-

Lagrein „Riserva“

Kloster Muri, Südtirol, 2020

12,-

-

Riesling Kabinett „Nahesteiner“

Caroline Diel, Nahe, 2021

8,-

105,-

Adelholzener Wasser

Still & Medium

o,5l 5,50

o,75l 8,-

7.5 - 10.5.24

Hausgemachter Eistee

o,4l 6,-

Aperitivo**g`spritzte Traube, Apfelsaftschorle**

o,4l 6,-

Spezi

o,33l 6,-

Winzersekt „Pinot de Diel“

Pinot Noir & Blanc

Caroline Diel, Nahe, 2o2o

12,-

Flaschenbiere

Tilman Hell; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 6,-

o,33l

-

Orca Brau

Kellerbier vom Fass, Pale Ale, divers 6,50

o,33l

alkoholfreier Apero

rote Beeren, Rhabarber & Soda

8,-

Kaffee

Espresso / Doppelter Espresso

2,90/4,10

-

Milch / macchiato / Cappuccino

1,-

Sbagliato

Tee-Auswahl mit Biozitrone & Ingwer 5,-

Wermut und Campari mit Schaumwein auf Eis

14,-

Digestif

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Bärwurz, Haselnuss

Grappa, rote Williams, Blutorange

2cl 10,-

Cosmopolitan

Vodka, Cranberry-Espuma

14,-

-

Die angegebenen Preise sind Endpreise

inklusive gesetzlicher MwSt.

Giesing Sour

Bourbon, Biersirup, Rotwein float

14,-

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten

Cash, EC & Visa & Mastercard