

o,11

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,-

hausgemachtes Brot & Bratlfett

„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“
Ponzosauce mit frischem Meerrettich
Radi & Saiblingskaviar & Gurke
+21€

-

„Krasse Forelle“
kross in Mandelbutter gebraten
Kohlrabi und Saubohne und Fette Henne
Zitrussud

-

„Geschmortes Kalbshaxerl“
Safranspätzle, grüne Spargelspitzen

-

Topfencreme mit Beeren & Schokoladenerde

105,-

Adelholzener Wasser

Still & Medium

o,5l 5,50

o,75l 8,-

Hausgemachter Eistee

o,4l 6,-

g`spritzte Traube, Apfelsaftschorle

o,4l 6,-

Spezi

o,33l 6,-

Flaschenbiere

Tilman Hell; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 6,-

o,33l

Orca Brau

Kellerbier vom Fass, Pale Ale, divers 6,50

o,33l

Kaffee

Espresso / Doppelter Espresso

2,90/4,10

Milch / macchiato / Cappuccino

1,-

Tee-Auswahl mit Biozitrone & Ingwer 5,-

Digestif

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Bärwurz, Haselnuss

Grappa, rote Williams, Blutorange

2cl 10,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise
inklusive gesetzlicher MwSt.

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

14.5 - 17.5.24

Aperitivo**Winzersekt „Pinot de Diel“**

Pinot Noir & Blanc

Caroline Diel, Nahe, 2020

12,-

-

Fake San Bitter alkoholfrei

Orangenbitter, Soda, Martini vibrante

8,-

-

Spezironi

Wermut und Campari mit Spezi auf Eis

14,-

-

Hugo Royal

Hollunder, Ingwer, Minze & Limette

14,-

-

Bellini

Pfirischlikör, Aperol & Campari mit Schaumwein auf Eis

14,-