

o,11

Sauvignon Blanc „SB“
Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2023
7,-

Grauburgunder -maischevergoren-
Lingenfelder, Pfalz, 2022
8,-

Riesling „Hölle“
Künstler, Rheingau, 2021
10,-

Chardonnay „Ehrenhausen“
Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2022
9,-

Pinot Noir „Maltesergarten“
Waßmer, Baden, 2021
10,-

Riesling Kabinett „Limestone“
Keller, Rheinhessen, 2022
9,-

hausgemachtes Brot & Butter

„Sommerlicher Salat“
kühler Basilikumsud, Ochsenherztomate
eingelegte Chilli-Kirsch-Tomate, Burratacreme

„Zucchini“
mit Ricotta und Bio-Zitrone gefüllt
feines Gemüse mit Parmesan und Peperonata

Optionaler Zwischengang:

„Seeforelle vom Gutshof Polting“
dünn aufgeschnitten & roh mariniert
Ponzumarinade, Fingerlimes und Gurke
21,-

„Krasse Seeforelle“
kross in Mandelbutter gebraten
Kohlrabi & frische Erbsen
Gingerbeersud

„Mangalitzta Wollsau Rücken“
Lauchherzen gegrillt, Kräuterkartoffel-Püree und Kürbiskern

„Obstgarten“
Buttermilch-Zitronen-Eiscreme, Vanille & Topfen, Pfirsich

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 Biozitronen & Ingwer 5,-

Digestif

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Waldhimbeer, Haselnuss

Grappa, Blutorange

2cl 10,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise

inklusive gesetzlicher MwSt.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten

Cash, EC & Visa & Mastercard

23.7. - 26.7.24

Aperitivo**Petnat „Ordinaire“**

Pinot Noir

Preisinger, Burgenland, 2021

12,-

-

Apfel Bitter alkoholfrei

Apfel, Zimt, Bitters, Tonic Water

8,-

-

Aperol Sour

Aperol, Zitronensaft, Orangensaft

12,-

-

Amalfi Highball

Camapri, Grapefruit, Bitter Lemon

12,-

-

Gin Basil Smash

Gin, Basilikum, Zitronensaft

14,-