

o,11

hausgemachtes Brot mit Butter und Kräuter-Frischkäse

Weißburgunder & Chardonnay

Keller, Rheinhessen, 2023

8,-

-

weiße Cuvee „Giesinger Berg“ -maischevergoren-

Preisinger, Burgenland, 2022

10,-

-

Chardonnay „Ehrenhausen“

Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2022

9,-

-

Sauvignon Blanc „Hochgrassnitz Berg“

Walter Polz, Südsteiermark, 2021

11,-

-

rote Cuveé „Il Secondo“

Sölva, Südtirol, 2021

8,-

-

Sauvignon Blanc „Beerenauslese“

Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2019

12,-

„Tomatoes“

marinated

Roasted Pine Ajo Blanco, Pan con tomate

-

„Cellery“

roasted

with wild herbs, chive & porcini

-

optional course:

„Trout from Gutshof Polting

minced and marinated

roasted butter, fennel, citrus Kosho Mayo

21,-

-

„crispy trout“

almonds

Kohlrabi & fresh peas

Gingerbeer

-

„Ossobucco of veal“

Pumpkin Cappelletti, saffron

-

„something creamy in a bowl“

salty caramell icecream, plums, vanilla

110,-

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

3.9. - 6.9.24

Aperitivo**Petnat „Ordinaire“**

Pinot Noir

Preisinger, Burgenland, 2021

12,-

-

Grapefruit Bitter alkoholfrei

Martini Vibrante, Grapefruit, Tonic Water

8,-

-

Aperol Sour

Aperol, Limone & Orange

12,-

-

Cosmo

Vodka, Cointreau & Cranberry

14,-

-

Giesing Sour

Bourbon, Biersirup, Zitrone & Rotweinflor

14,-