

o,1l glasweise

Weißburgunder „Pinot Blanc Reserve“
Caroline Diel, Nahe, 2020
12,-

-

Gelber Muskateller „GM“
Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2023
7,-

-

Riesling „Pur Mineral“
Fürst, Franken, 2022
9,-

-

Burgundercuveé „Giesinger Berg“
Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2022
10,-

-

Pannobile
Preisinger, Burgenland, 2014
14,-

-

Riesling „Deidesheim feinherb“
Bassermann Jordan, Pfalz, 2015
9,-

hausgemachtes Brot
Butter und Frischkäse

„Parmesanschaumsüppchen“
frische Erbsen & Saubohnen
Basilikum und Pinienkern

-

„erster weißer Spargel“
gegrillte Spargelspitzen, Salzzitronenvinaigrette
spicy Macadamia Crunch & Nussbutter Sc. Hollandaise

-

Optionaler Zwischengang:

„Geräucherter Starnberger See Aal“
mit Teriyaki & Kren & Gurke
21,-

-

„Krasse Forelle“
in Mandelbutter gebraten
Mairübchen & Radiserl & Kohlrabi
Zitrusssud

-

„Rücken von der Mangalitza Wollsau“
Briocheknödel, Rosenkohl und Topinambur

-

„Bienenstich“
Topfen mit Vanille, Himbeer-Rhabarber, Milchmädcheneis

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 Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 6,-

o,33l

Orca Brau

„Goldie“ vom Fass, IPA, 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, Waldhimbeer, Haselnuss

Grappa, Willi

2cl 10,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise
inklusive gesetzlicher MwSt.

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

Aperitivo**Ferrari Spumante****„Perle“**

Chardonnay

Ferrari, Trento, 2018

14,-

-

alkoholfreier Aperol

Alkoholfreier Campari & Aperol, Bergamotte, Blutorange, Soda

8,-

-

Bergamot Spritz

Bergamotlikör, Bergamotcordial, Tonic, Soda

14,-

-

Aperol Sour

Aperol, Orangensaft, Zitronensaft

14,-

-

Peach Americano

Aperol, Campari, Roter Wermut, Pfirsich, Soda

14,-