

o,1l glasweise

Gelber Muskateller „GM“
Ewald Zwegtich, Südsteiermark, 2024
7,-

-

weiße Cuveé „Giesinger Berg“ -m-
Claus Preisinger, Burgenland, 2023
10,-

-

Riesling „von der Fels“
Keller, Rheinhessen, 2024
10,-

-

Chardonnay „Ehrenhausen“
Ewald Zwegtich, Südsteiermark, 2023
10,-

-

Lagreincuveé „Amistar Rosso“
Peter Sölva, Südtirol, 2022
12,-

-

Riesling Spätlese „Juffer“
Haag, Mosel, 2024
11,-

hausgemachtes Brot
Frischkäse & Zitronenbutter

„Schaumsuppe von der Kerbelknolle“
Pinienkernbrösel, Wildkräuter und Salzzitrone

-

„Beet Tatar“
Bittersalate, Kren, Kürbiskerndl

-

Optionaler Zwischengang:

„Carpaccio vom Saibling“
Gurke, Fingerlimes, Teriyaki

21,-

-

„Krasse Forelle“
in Mandelbutter gebraten, mit Radi & Kohlrabi
Zitrusfruchtsud

-

„Ja, was gibt's denn heit auf'd Nacht“
Rehragout, Rosenkohl, Preiselbeere
Topinambur & Haselnussknöpfe

-

„Something creamy in a bowl“
weisser Schokoladen Milchreis, Vanilleeis, Sour Cherry

115,-

Adelholzener Wasser

Still & Medium

o,5l 5,50

o,75l 8,-

Aperitivo**Hausgemachter Eistee**

o,4l 6,50

g`spritzte Traube, Apfelsaftschorle

o,4l 6,50

Winzersekt „Pinot de Diel“**Spezi**

o,33l 6,50

Schaumwein aus Spät und Weißburgunder

Caroline Diel, Nahe

12,-

Flaschenbiere

Tilman Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 6,50

o,33l

-

alkoholfreier Aperero**Orca Brau**

„Goldie“ vom Fass, Pale Ale, divers 6,50

o,33l

Alkoholfreier Campari, Holunder, Zitrusfrüchte, Gewürze, Soda

12,-

-

Kaffee

Espresso / Doppelter Espresso

2,90/4,10

Milch / macchiato / Cappuccino

1,-

Tee-Auswahl mit Biozitronen & Ingwer 5,-

Negroni Sbagliato

Roter Wermut, Campari, Schaumwein

14,-

-

Apple Pie**Digestif**

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss

Grappa, Willi

2cl 10,-

Rum, Amaretto, Apfel, Karamel

14,-

-

Giesing Sour

Die angegebenen Preise sind Endpreise

inklusive gesetzlicher MwSt.

Bourbon, Biersirup, Zitronensaft, Rotweinflor

14,-

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten

Cash, EC & Visa & Mastercard