

o,1l glasweise	hausgemachtes Brot Frischkäse & Zitronenbutter
Gelber Muskateller „GM“ Ewald Zwegg, Süsteiermark, 2023 7,-	„Schaumsuppe vom Sellerie“ geröstetes Steinpilzkrokant, Nussbutter -
-	„Beet Tatar“ Bittersalate, Kren, Preiselbeere -
weiße Cuveé „Giesinger Berg“ -m- Claus Preisinger, Burgenland, 2023 10,-	Optionaler Zwischengang: „Saiblingscarpaccio“ Pickles, Fingerlimes, Teriyakiglace 21,- -
Riesling „Eierfels“ Diel, Nahe, 2018 12,-	„Krasse Forelle“ in Mandelbutter gebraten, mit kunterbunten Rübchen Karotten Beurre Blanc -
Chardonnay „Ehrenhausen“ Ewald Zwegg, Süsteiermark, 2023 10,-	„Ochsenbäckle“ zart geschmort mit Rosenkohl Topinambur & Haselnussknöpfe -
Lagrein Riserva Muri, Südtirol, 2022 13,-	„Something creamy in a bowl“ weisser Schokoladen Milchreis Honigeis, Soucherrys
Riesling Kabinett „Nahesteiner“ Diel, Nahe, 2023 9,-	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

Spumante „Maximum Brut“**Spezi**

o,33l 6,50

Schaumwein aus Chardonnay

Ferrari, Trento

14,-

Flaschenbiere

Tilman Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 6,50

o,33l

-

alkoholfreier Aperio

Alkoholfreier Campari, Zitrone, Melisse, Rosmarin, Soda

12,-

Orca Brau

„Goldie“ 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,-

Amalfi Highball

Campari, Grapefruit, Bitter Lemon

14,-

-

Chestnut Tree

Rum Blend, Kastaniensirup, Kastanienschaum

14,-

-

Digestif

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss

Grappa, Willi

2cl 10,-

Giesing Sour

Bourbon, Biersirup, Zitronensaft, Rotweinfoat

14,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise
inklusive gesetzlicher MwSt.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten

Cash, EC & Visa & Mastercard