

o,1l glasweise	hausgemachtes Brot Frischkäse & Zitronenbutter
Sauvignon Blanc „SB“ Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2024 7,-	„Schaumsuppe vom Sellerie“ geröstetes Steinpilzkrokant, Crostini, Schwammerl -
-	„Kerbelknolle“ Kerbelknollen-Nussbutter, Buddhas Hand, spicy Macadamia Crunch -
weiße Cuveé „Giesinger Berg“ -m- Claus Preisinger, Burgenland, 2023 10,-	Optionaler Zwischengang: „Renken-Matjes vom Starnberger See“ Hausfrauensauce, Apfel, Pickles 21,- -
Riesling „Eierfels“ Diel, Nahe, 2018 12,-	„Krasse Forelle“ in Mandelbutter gebraten mit Radi Sud mit Mandarine -
Chardonnay „Ehrenhausen“ Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2023 10,-	„zart gegrillte Entenbrust“ ofengegarte bunte Bete Blaukraut, wilde Preiselbeere -
rote Cuveé „Hausmarke“ Moric, Burgenland 10,-	„Something creamy in a bowl“ Bratapfel, gebrannte Mandel, Vanillecreme Popcorneiscreme 115,-
Riesling Kabinett „Nahesteiner“ Diel, Nahe, 2023 9,-	

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

Pet Nat „Ordinaire“**Spezi**

o,33l 6,50

Schaumwein aus Pinot Noir

Claus Preisinger, Burgenland, 2022

12,-

Flaschenbiere

Tilman Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 6,50

o,33l

-

alkoholfreier Apero

Martini Vibrante, alkoholfreier Campari, Sauerkirsche, Ingwer & 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,-

-

Giesing Sour

Bourbon, Biersirup, Zitronensaft, Rotweinflor

14,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise
inklusive gesetzlicher MwSt.

Gerne nehmen wir Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten

Cash, EC & Visa & Mastercard