

	hausgemachtes Brot Frischkäse & Zitronenbutter
o,1l glasweise	
Gemischter Satz Ehn, Niederösterreich, 2024 8,-	„Parmesanschaumsüppchen“ frische Erbsen & Fava Salzzitrone, Pinienkern -
-	„Bundmöhre“ confiert und gegrillt Pistazienbrösel & Vadouvan Beurre Blanc -
Chardonnay „Ehrenhausen“ Ewald Zwegg, Südstaiermark, 2023 10,-	Optionaler Zwischengang: „Poltinger Saibling“ dünn geschnitten & roh mariniert Gurkenpickles und Hot Ponzu Vinaigrette 21,-
-	-
Riesling „Halbstück“ Knipser, Pfalz, 2021 11,-	„Krasse Forelle“ in Mandelbutter kross gebraten gerösteter Karfiol & wilder Brokkoli -
-	-
Pinot Blanc „Reserve“ Caroline Diel, Nahe, 2020 12,-	„Steak frites“ Rinderrücken rosa gegrillt Jus, Pommes mit Estragonmayo, Kopfsalat -
-	-
rote Cuveé „Hausmarke“ Moric, Burgenland 10,-	„Popcorn Fürst Pückler“ Popcorneiscreme Vanille-Himbeeren und weiße Schokolade 115,-
-	
Riesling Kabinett „Nahesteiner“ Caroline Diel, Nahe, 2023 9,-	

Adelholzener Wasser		
Still & Medium		
o,5l	5,50	
o,75l	8,-	
Hausgemachter Eistee	6,50	Aperitivo
o,4l		
g`spritzte Traube, Apfelsaftschorle	6,50	
o,4l		
Spezi	6,50	Frizzante Extra Brut
o,33l		
Flaschenbiere		Schaumwein aus Zweigelt
Tilman Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei	6,50	Ewald Zwegtick, Südsteiermark, 2024
o,33l		10,-
		-
Orca Brau		Pétillant naturel anti
„Goldie“ vom Fass, Pale Ale, divers	6,50	alkoholfrei fermented mit Kräutern, Blüten und Bergamotte
o,33l		Konanna, Wien
		12,-
Kaffee		-
Espresso / Doppelter Espresso		
2,90/4,10		
Milch / macchiato / Cappuccino		alkoholfreier Aperol
1,-		alkfree Aperol & Verjus, Ingwer, Passionsfrucht & Soda
Tee-Auswahl mit Biozitronen & Ingwer	5,-	12,-
		-
Digestif		
Marille, Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss		Negroni Sbagliato
Grappa, Willi		Campari, roter Wermut, Schaumwein
2cl	10,-	14,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise
inklusive gesetzlicher MwSt.

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