

o,1l glasweise	hausgemachtes Brot Frischkäse & Zitronenbutter
Chardonnay & Weißburgunder Knipser, Pfalz, 2024 8,-	„La salade méditerranéenne“ Erbsen & Fava & Artischocke Basilikumsud, Parmesan und Pinienkern
-	-
Gelber Muskateller Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2024 7,-	„gegrillte Spargelspitzen“ Pistazienbrösel & Nussbutter Sc. Hollandaise eingelegte Salzzitrone & Wildkräuter
-	-
Chardonnay & Welschriesling „TO“ Velich, Burgenland, 2022 11,-	Optionaler Zwischengang: „Barisch Ceviche vom Saibling“ Gurkentigermilch & Gurkenpickles
-	25,-
Pinot Gris Reserve Caroline Diel, Nahe, 2019 13,-	-
-	„Krasse Seeforelle“ kross gebraten mit Mairübchen, Kohlrabi und Gingerbeer
rote Cuveé „Hausmarke“ Moric, Burgenland 10,-	-
-	„zart geschmorte Rinderschulter“ Topinamburcreme, grüner Spargel und wilder Brokkoli
Riesling „ Felseneck Kabinett“ Schäfer-Fröhlich, Nahe, 2024 12,-	„Bienenstich von der Himbeere“ Himbeerröster, weiße Schokolade, karamellisiertes Vanilleeis
	115,-

Adelholzener Wasser

Still & Medium

o,5l 5,50

o,75l 8,-

Hausgemachter Eistee

o,4l 6,50

g`spritzte Traube, Apfelsaftschorle

o,4l 6,50

Spezi

o,33l 6,50

Flaschenbiere

Tilman Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 6,50

o,33l

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 Biozitrone & Ingwer 5,-

Digestif

Marille, Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss

Grappa, Willi

2cl 10,-

Aperitivo**Petillant Naturel „Ordinaire“**

Pinot Rosé, Preisinger, Burgenland

12,-

-

Petillant Naturel Anti

alkoholfrei fermented mit Bergamote

Konanna, Wien

10,-

-

alkoholfreier Apero

alkfree Campari & Martini Vibrante, Grapefruit & Bitter Lemon

12,-

-

Negroni Sbagliato

Campari, roter Wermut, Schaumwein

14,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise
inklusive gesetzlicher MwSt.

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