o,1l glasweise

Welschriesling
Velich, Burgenland, 2o24
9,-

-

Weißburgunder **„Reserve“**
Diel, Nahe, 2o21
13,-

-

Riesling **„von der Fels“**
Keller, Rheinhessen, 2o25
11,-

-

Weißburgunder
Ewald Zweytick, Südsteiermark, 2o25
7,-

-

Hausmarke rot
Moric, Burgenland, solera
14,-

-

Riesling Kabinett „Goldloch“
Diel, Nahe, 2o23
11,-

hausgemachtes Brot

„Steinpilzschaumsuppe“

Sellerie, Petersilie, Steinpilzbrösel
geröstete Schwammerl

-

„Karfiol“

gerösteter Blumenkohl mit Nussbutter-Schaumsauce
Salzzitrone, Pinienkern

-

Optionaler Zwischengang:

„Sashimi vom bayrischen Saibling“
Radi & Ponzuvinaigrette & Gurke

25,-

-

„Krasse Seeforelle“

in Mandelbutter kross gebraten
zweierlei Kohlrabi
Sud mit Mandarine

-

„flache Schulter vom Rind“

zart geschmort
Kerbelknolle & Madeirajus

-

„Sauerkirsch Bienenstich“

Gebrannte Mandel Krokant
Vanillecreme, weiße Schokolade

115,-

Adelholzener Wasser
Still & Medium
o,5l 5,5o
o,75l 8,-

Hausgemachter Eistee 6,5o
o,4l

g`spritzte Traube, Apfelsaftschorle 6,5o
o,4l

Spezi 6,5o
o,33l

Flaschenbiere
Tilman Pils; Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 6,5o
o,33l

Orca Brau
„Goldie“ vom Fass, Pale Ale, divers 6,5o
o,33l

Kaffee
Espresso / Doppelter Espresso
2,9o/4,1o
Milch / macchiato / Cappuccino
1,-
Tee-Auswahl mit Biozitrone & Ingwer 5,-

Digestif
Marille, Schlehe, Vogelbeere, Haselnuss
Grappa, Willi
2cl 1o,-

Die angegebenen Preise sind Endpreise
inklusive gesetzlicher MwSt.

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

Aperitivo

Pet Nat „Ordinaire“
Schaumwein aus Pinot
Preisinger, Burgenland, 2o23
12,-

-

„Wolpertinger“
Rum, Blutwurz, Limette, Grapefruit, Zimt
14,-

-

„Frostbeere“
Gin, Sanddorn, Mandarine, Ahorn & Rosmarin
14,-

-

„Auserlesene“
Vodka, Rieslingauslese, Grapefruit
14,-

Alkoholfrei:

„Muscat Amer“
sparkling Muskatellerverjus, Grapefruit, alkfree Wermut
12,-

-

„Waidmanns Rubin“
Wacholder, Fichtensprossen, Bitterorange & alkfree Wermut
12,-