

**EIN TAG MIT FREUNDEN,  
LECKEREM ESSEN UND TRINKEN,  
DAS IST EIN GUTER TAG!**

## **DAS MENU**

**Bestellannahme** von 18.00-20.30 Uhr  
ab 2 Personen

Gruß aus der Küche

**Eingelegte Tomaten** | geräucherter Ricotta | Mandel | Basilikumcreme  
0,1l 2019 Weißburgunder Hoamat | Weingut Gross

\* **Sauerrahmsuppe** | marinierter Fenchel | Schnittlauch | Anis \*  
0,1l 2022 Grauburgunder Löss | Weingut Keller

\* **Gebeizter Saibling** | Gurke | eingelegte Galiamelone | Minze \*  
0,1l 2019 Gelber Muskateller Steinbach Fürst | Weingut Tement

**Loup de Mer** | Cannellini Bohnenragout | Kalamata Oliven | Basilikum | Tomate  
0,1l 2022 Grüner Veltliner Donauschotter | Weingut Strobl

**Rosa Lammrücken** | Steinpilzcreme | Fregola Sarda | Johannisbeere  
0,1l 2020 Verruzzo IGT | Tenuta Monteverro

**Schokoladenschaum** | Süßkirsche | Sauerrahm | Portwein  
1/16l 2019 Beerenauslese Cuveé | Weingut Kracher  
oder

**Schafskäse** | Oliventapenade | Tomatenfond  
0,1l 2021 Riesling Bernkasteler Badstube Kabinett feinherb | Weingut Thanisch

Greisslerei Pralinen

**4 Gang** 78,00 | **5 Gang** 88,00 | **6 Gang** 98,00

\*zusätzliches Gericht bei 5 und 6 Gang

Das Menu mit inkl. **Weinbegleitung** (0,1 l pro Gang)

**4 Gang** + 37,00 | **5 Gang** + 42,00 | **6 Gang** + 47,00

Gerne bieten wir Ihnen bis 4 Personen tischweise unser Menü an.  
Ab einer Personenanzahl von 5 Personen bitten wir um Vorbestellung.

## Unsere offenen Weine – glasweise!

<b>Weißweine</b>	0,1l	0,2l
2021 Sauvignon Blanc HOAMAT Die Greisslerei Weingut Tement   Berghausen   Südsteiermark	5,60	11,20
2022 Grüner Veltliner Riadnthal Weingut Karl Diwald   Großriedenthal   Wagram	4,50	9,00
2019 Weißburgunder HOAMAT Die Greisslerei Weingut Gross   Ratsch an der Weinstraße   Südsteiermark	4,90	9,80
2022 Triennes Rosé Domaine de Triennes   Nans les Pins   Provence	5,40	10,80
<b>Rotweine</b>		
2021 Zweigelt Grossriedenthal Weingut Karl Diwald   Großriedenthal   Wagram	4,80	9,60
2020 Cuveé Terra Rubra (ZW,ME,CS) Weingut Karl Diwald   Großriedenthal   Wagram	6,90	13,80
2020 Spätburgunder Oberbergener Bassgeige Weingut Franz Keller   Kaiserstuhl   Vogtsburg-Oberbergen	9,00	18,00
2016 Syrah Saint Joseph Offerus rouge Domaine Jean-Louis Chave   Mauves-Sur-Rhône   Rhône	7,40	14,80

**Gerne können Sie auch die offenen Weine/Süßweine vom Menu wählen!**

## SUPPEN

**Rindersuppe** | Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch 8,90

**Sauerrahmsuppe** | marinierter Fenchel | Schnittlauch | Anis 12,90

## KALTE & WARMER VORSPEISEN

**Eingelegte Tomaten** | geräucherter Ricotta | Mandel | Basilikumcreme 15,90

**Tataki vom Roastbeef** | Apfel-Kimchi | Petersilie | Meerrettichsud 21,50

**Gebeizter Saibling** | Gurke | eingelegte Galiamelone | Minze 19,90

**Gebackene Rinderzunge** | Kohlrabi | Senfschaum | Liebstöckel 19,80

## SALATE

**Wildkräutersalat** | junges Gemüse klein/groß

mit 4 Stk. Black Tiger Garnelen 18,80/22,80

mit 1 Stk. Burrata 14,70/18,70

mit 120g Rinderfilet vom Black Angus 23,90/27,90

mit Filet vom Loup de Mer (Wolfsbarsch) 22,90/26,90

**Dressings nach Wahl** | Cesar Dressing<sup>6</sup> | Hausdressing | Schwarzbeervinaigrette

## HAUPTGERICHTE

### Spinatrisotto

Pfifferlinge | eingelegte Aprikosen | Belper Knolle 21,90

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel-Gurkensalat | Kernöl | kalt gerührte Preiselbeeren 24,90

### Rosa gebratener Lammrücken

Steinpilzcreme | Fregola Sarda | Johannisbeere 36,90

### Loup de Mer (Wolfsbarsch)

Cannellini Bohnenragout | Kalamata Oliven | Basilikum | Tomate 34,90

### KLASSIKER: Rinderfilet „Rossini“

Gänseleber | Sellerie | Zwiebelconfit | Portweinjus 41,90

### FÜR 2 PERSONEN:

**Rosa Chateaubriand vom Black Angus** ca. 500 g

rote Zwiebel | Rahmsauerkraut | Mandelbällchen | gemischter Salat  
44,50 p.P.

## DESSERTS

### Hausgemachte Eisvariation

fein garniert | pro Nocke 3,90

### Gerührter Eiskaffee<sup>6,7</sup>

Sahne | Früchteragout 7,50

### Schokoladenschaum

Süßkirsche | Milkschokolade | Sauerrahm | Portwein 13,90

### Greisslerei Marillenknödel

Marillenröster | Vanilleeis | Nussbutter 14,90

### Kaiserschmarrn

hausgemachtes Apfelmus | Rosinen – ca. 20 Min. 14,00

### Schafskäse

Oliventapenade | Tomatenfond 17,90