

**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

Butternusskürbismousse | Cranberries | Buttermilch | Kürbiskerne
0,1l 2022 Gelber Muskateller Mitzi | Weingut Gross 5,40

* **Selleriecremesuppe** | Nussbutter | Quitte | Liebstöckel *
0,1l 2023 Gutsriesling | Weingut Künstler 5,70

* **Gebeizte Dorade** | Ajoblanco | Salzmandel | Trauben | schwarzer Knoblauch *
0,1l 2023 Grüner Veltliner Löss | Weingut Schloss Gobelsburg 5,70

Seeteufel | Erdartischocke | Steinpilzcreme | Kapern | Zitronen-Beurre Blanc
0,1l 2017 Weisser Burgunder Sulz | Weingut Tement 9,90

Lammrücken | Mais | Romanasalatherzen | Olive | Pommes Dauphine
0,1l 2023 Barbera d'Alba DOC | Az.Agr. G.D. Vajra 8,00

Bananenespuma | Banane | Sauerrahm | Nougat | Kaffeebaiser
1/16 l 2020 Beerenauslese Cuveé | Weingut Kracher 9,30
oder

Brie de Meaux | Fruchtebrot | Birnen-Senfchutney | schwarze Nuss
1/16 l 10y. Tawny Port | Graham & Co. 8,70

Greisslerei Petit Four

4 Gang 85,00 | **5 Gang** 95,00 | **6 Gang** 105,00

*zusätzliches Gericht bei 5 und 6 Gang

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

4 Gang + 31,00 | **5 Gang** + 37,00 | **6 Gang** + 42,00

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

Unsere offenen Weine – glasweise!

Weißweine	0,1l	0,2l
2023 Sauvignon Blanc HOAMAT Die Greisslerei Weingut Tement Berghausen Südsteiermark	5,90	11,80
2023 Grüner Veltliner Riadnthal Weingut Karl Diwald Großriedenthal Wagram	5,10	10,20
2023 Grüner Veltliner Landwein Weingut Karl Diwald Großriedenthal Wagram	4,00	8,00
2023 Gutsriesling Weingut Künstler Hochheim Rheingau	5,70	11,40
2022 Weissburgunder HOAMAT Die Greisslerei Weingut Gross Ratsch a.d. Weinstraße Südsteiermark	5,70	11,40
2022 Gelber Muskateller Mitzi DAC Weingut Gross Ratsch a.d. Weinstraße Südsteiermark	5,40	10,80
Rotweine		
2022 Zweigelt Grossriedenthal Weingut Karl Diwald Großriedenthal Wagram	5,30	10,60
2021 Cuveé Terra Rubra (ZW,ME,CS) Weingut Karl Diwald Großriedenthal Wagram	7,30	14,60
2022 Spätburgunder Tradition Weingut Künstler Hochheim Rheingau	6,90	13,80
2018 Syrah Saint Joseph Offerus rouge Domaine Jean-Louis Chave Mauves-Sur-Rhône Rhône	7,80	15,60
Gerne können Sie auch die offenen Weine/Süßweine vom Menu wählen!		

SUPPEN

Rindersuppe | Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch 9,90

Selleriecremesuppe | Nussbutter | Quitte | Liebstöckel 12,90

KALTE & WARME VORSPEISEN

Butternusskürbismousse | Cranberries | Buttermilch | Kürbiskerne 15,90

Geflammtes Roastbeef | Spitzkohl | Passionsfrucht | Paprika | Amaranth 21,90

Kurz gebeizte Dorade Royal | Ajoblanco | Salzmandel | Trauben | schwarzer Knoblauch 19,90

Geräucherte Stabmuschel | Petersilienwurzel | Topaz Apfel | Persische Limette 21,90

SALATE

Wildkräutersalat | junges Gemüse klein/groß

mit 4 Stk. Black Tiger Garnelen 21,80/26,20

mit 1 Stk. Burrata 16,70/21,10

mit 120g Rinderfilet vom Black Angus 24,90/29,30

mit Filet vom Seeteufel 24,90/29,30

Dressings nach Wahl | Cesar Dressing⁶ | Hausdressing | Schwarzbeervinaigrette

HAUPTGERICHTE

Miso-Aubergine

Tahini | Granatapfel | Bulgur | Joghurt 23,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

Kartoffel-Gurkensalat | Kernöl | kalt gerührte Preiselbeeren 27,90

Rosa gebratener Lammrücken

Mais | geröstete Romanasalatherzen | Olive | Pommes Dauphine 37,90

Filet vom Seeteufel

Erdartischocke | Steinpilzcreme | Kapern | Zitronen-Beurre Blanc 35,90

KLASSIKER: Kalbsrahmbeuscherl (Herz & Lunge)

Topfenserviettenknödel | Senfgurke | eingelegte rote Zwiebeln 24,90

FÜR 2 PERSONEN:

Chateaubriand vom Black Angus Rind ca. 500 g

Tiroler Kartoffel-Speckbällchen | Glaciertes Gemüse | Beilagensalat |
eingelegte Rote Zwiebeln | Jus 49,90 p.Person

DESSERTS

Hausgemachte Eisvariation

Nusspulver | Beerenragout | pro Nocke 4,00

Gerührter Eiskaffee^{6,7}

Sahne | Früchteragout 8,50

Greisslerei Zwetschgenknödel

Zwetschgenröster | Süße Brösel | Vanille Eis | Nussbutter 15,00

Bananenespuma

Banane | Sauerrahm | Nougat | Kaffeebaiser 13,90

Kaiserschmarrn

hausgemachtes Apfelmus | eingelegte Rosinen – ca. 20 Min. 15,50

Käse

Brie de Meaux

hausgemachtes Fruchtebrot | Birnen-Senfchutney | schwarze Nuss 14,50