

**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** | Erdartischoke | 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!

<b>Weißweine</b>	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
<b>Rotweine</b>		
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
<b>Gerne können Sie auch die offenen Weine/Süßweine vom Menu wählen!</b>		

## MITTAGSKARTE Bestellannahme von 12.00 bis 13.45 Uhr

### SUPPEN

**Rindersuppe** | Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch 9,90

**Selleriecremesuppe** | Nussbutter | Quitte | Liebstöckel 12,90

### KALTE 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

### SALATE Bestellannahme von 12.00 bis 16.30 Uhr

„**Greisslerei Salat**“ | kleiner Wildkräutersalat | junges Gemüse 7,80

„**Greisslerei Salat**“ | großer Wildkräutersalat | junges Gemüse 12,20

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

### Pimp my salad!

4 Black Tiger Garnelen 14,00 | Hühnerstreifen 8,90 | 1 Stk Burrata 8,90

120g kleines Rinderfilet vom Black Angus 17,10 | Seeteufelfilet 17,10

**Flammkuchen** Bestellannahme von 12.00 bis 16.30 Uhr

**Flammkuchen**<sup>2,6,8</sup> | Speck | Zwiebel | Kräuter 13,10

**Flammkuchen**<sup>2,6,8</sup> | Lachs | Lauch | Kaviar 14,90

**HAUPTGERICHTE** Bestellannahme von 12.00 bis 13.45 Uhr

**Miso-Aubergine**

Tahini | Granatapfel | Bulgur | Joghurt 23,90

**Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken**

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

**Knuspriges Backhendl**

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

**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 **auf Vorbestellung**

**DESSERTS**

**Hausgemachte Eisvariation** | Nusspulver | Beerenragout | pro Nocke 4,00

**Affogatto** | Espresso | hausgemachtes Vanilleeis 6,70

**Gerührter Eiskaffee**<sup>6,7</sup> | Sahne | Früchteragout 8,50

**Bananenespuma** | Banane | Sauerrahm | Nougat | Kaffeebaiser 13,90

**Kaiserschmarrn** | hausgem. Apfelmus | Rosinen – ca. 20 Min. 15,50