

**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

Bunte Tomaten | geräucherte Ricottacreme | Galiamelone | Sternanis
0,1l 2022 Gelber Muskateller Mitzi | Weingut Gross 5,40

* **Blumenkohl-Buttermilchsuppe** | Jaipur Curry | goldene Rosinen *
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

Brombeerparfait | Sauerrahmschaum | Zitronenmelisse | Baiser
1/16 l 2020 Beerenauslese Cuveé | Weingut Kracher 9,30
oder

Brie de Meaux | Früchtebrot | 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
2023 Triennes Rosé Domaine de Triennes Nans les Pins Provence	5,90	11,80
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!		

MITTAGSKARTE Bestellannahme von 12.00 bis 13.45 Uhr

SUPPEN

Rindersuppe | Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch 9,90

Blumenkohl-Buttermilchsuppe | Limettenblätter | Jaipur Curry
goldene Rosinen 12,90

KALTE VORSPEISEN

Bunte Tomaten | geräucherte Ricottacreme | Galiamelone | Sternanis 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 Dressing⁶ | 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^{2,6,8} | Speck | Zwiebel | Kräuter 13,10

Flammkuchen^{2,6,8} | 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^{6,7} | Sahne | Früchteragout 8,50

Brombeerparfait | Sauerrahmschaum | Zitronenmelisse | Baiser 14,90

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