

**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

**Bulgur** | Bärlauch | Ziegenfrischkäse | Holunderblüte  
0,1l 2022 Gelber Muskateller Mitzi DAC | Weingut Gross

**\* Lauchcremesuppe** | Aprikose | gepuffter Reis | Joghurt \*  
0,1l 2023 Grauburgunder | Weingut Bauer

**\* Geflämmte Bachforelle** | Senfgurke | Verjus | Brunnenkresse \*  
0,1l 2022 Sauvignon Blanc Hoamat | Weingut Tement

**Label Rouge Lachs** | Spargelgemüse | Selleriecreme | Bärlauch Beurre Blanc  
0,1l 2022 Chardonnay Reserve | Weingut Diwald

**Rosa Kalbsrücken** | Karotte | Buchenpilze | knusprige Kartoffel | Portwein  
0,1l 2022 Spätburgunder Tradition | Weingut Künstler

**Rhabarber** | Sauerampfer | Butterkekseis | Crumble  
1/16 l 2017 Sauvignon Blanc BA T. Beerenauslese | Weingut Tement  
oder

**Comté** | hausgemachtes Fruchtebrot | Schwarzbeerchutney  
1/16 l 10y. Tawny Port | Graham & Co.

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** + 40,00 | **5 Gang** + 45,00 | **6 Gang** + 50,00

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
2022 Sauvignon Blanc HOAMAT Die Greisslerei Weingut Tement   Berghausen   Südsteiermark	5,60	11,20
2022 Grüner Veltliner Riadnthal Weingut Karl Diwald   Großriedenthal   Wagram	4,80	9,60
2022 Grüner Veltliner Landwein Weingut Karl Diwald   Großriedenthal   Wagram	3,90	7,80
2022 Gutsriesling Weingut Künstler   Hochheim   Rheingau	5,70	11,40
2022 Cotes du Ventoux Rosé Domaine de Fondreche   Cotes du Ventoux   Rhône	5,50	11,00
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	7,20	14,40
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	7,50	15,00
<b>Gerne können Sie auch die offenen Weine/Süßweine vom Menu wählen!</b>		

## SUPPEN

**Rindersuppe** | Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch 9,40

**Lauchcremesuppe** | Aprikose | gepuffter Reis | Joghurt 12,90

## KALTE & WARME VORSPEISEN

**Bulgur** | Bärlauch | Ziegenfrischkäse | Holunderblüte 15,90

**Tatar vom Weiderind** | Rhabarber | Staudensellerie | Portulak 21,90

**Geflämmte Bachforelle** | Senfgurke | Verjus | Brunnenkresse 19,50

**Marinierte Nordseekrabben** | grüner Spargel | Tomatenfond | Estragon 22,50

## SALATE

**Wildkräutersalat** | junges Gemüse klein/groß

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

mit 1 Stk. gratinierter Ziegenkäse 16,70/21,10

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

mit Filet vom Label Rouge Lachs 24,90/29,30

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

## HAUPTGERICHTE

### Dinkelrisotto

Frankfurter Grüne Kräuter | Stunden Ei | Radieschen 21,90

### Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

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

### Rosa Kalbsrücken

Karotte | Buchenpilze | knusprige Kartoffel | Portwein 36,90

### Filet vom Label Rouge Lachs

Spargelgemüse | Selleriecreme | Bärlauch Beurre Blanc 34,90

### KLASSIKER: Spinatknödel

Knödel | Spinatcreme | braune Butter | Bergkäse 22,90

### FÜR 2 PERSONEN:

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

7-Kräuter-Kartoffelbällchen | Frühlingsgemüse | Beilagensalat |  
eingelegte Rote Zwiebeln | Jus 48,90 p.Person

## DESSERTS

### Hausgemachte Eisvariation

fein garniert | pro Nocke 4,00

### Gerührter Eiskaffee<sup>6,7</sup>

Sahne | Früchteragout 8,40

### Erdbeere

Spargeleis | Lemoncurd | Topfenschaum | Zitronenverbene 14,90

### Rhabarber

Sauerampfer | Rhabarber | Butterkekseis | Crumble 14,90

### Kaiserschmarrn

hausgemachtes Apfelmus | Rosinen – ca. 20 Min. 15,00

### Käse

#### Comté

hausgemachtes Früchtebrot | Schwarzbeerchutney 15,60