

**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 Sauvignon Blanc Hoamat | Weingut Tement 5,90

* **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 2022 Weisser Burgunder Mineral | Weingut Künstler 7,30

Barbarie Entenbrust | Rote Beete | Roscoff Zwiebel | Raddicchio | Cassis Jus
0,1l 2021 Merlot Optime | Weingut Pimpel 10,00

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 + 31,50 | **5 Gang** + 39,00 | **6 Gang** + 44,00

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		
2022/23 Zweigelt Grossriedenthal Weingut Karl Diwald Großriedenthal Wagram	5,30	10,60
2021/22 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

Selleriecremesuppe | Nussbutter | Quitte | Liebstöckel 12,90

KALTE VORSPEISEN

Butternusskürbismousse | Cranberries | Buttermilch | Kürbiskerne 15,90

Geflämmtes 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

Risotto

Topinambur | Birne | Belper Knolle 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

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

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