

**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

Landgurke | griechischer Joghurt | Olive | Feta | Minze
0,1l 2020/21 Sauvignon Blanc Grassnitzberg Riff | Weingut Tement 9,60

*** Sauerrahmsuppe** | Fenchel | Schnittlauch | Anis *
0,1l 2023 Grauburgunder | Weingut Bauer 5,40

*** Matjes** | Granny Smith Apfel | Roscoff Zwiebel | Pumpernickel *
0,1l 2022 Grüner Veltliner Goldberg | Weingut Diwald 7,00

Wolfsbarsch | Bohnencassoulet | Salzzitrone | Kalamata Olive
0,1l 2022 Weisser Burgunder Mineral | Weingut Künstler 7,50

Rosa Teres Major | Rote Beete | Aprikose | geräucherte Kartoffelcreme
0,1l 2021 Verruzzo IGT | Tenuta Monteverro 7,80

Pistazienmousse | Himbeere | weiße Schokolade | Waldmeister
1/16 l 2017 Sauvignon Blanc BA T. Beerenauslese | Weingut Tement 8,20
oder

Comté | hausgemachtes Früchtebrot | Schwarzbeerchutney
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 + 32,00 | **5 Gang** + 37,00 | **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
2022/23 Gutsriesling Weingut Künstler Hochheim Rheingau	5,70	11,40
2022 Cotes du Ventoux Rosé Domaine de Fondreche Cotes du Ventoux Rhône	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

Sauerrahmsuppe | Fenchel | Schnittlauch | Anis 12,90

KALTE VORSPEISEN

Landgurke | griechischer Joghurt | Olive | Feta | Minze 15,90

Tatar vom Weiderind | 7 Kräuter | Bio Ei | Kartoffelpops 21,90

Matjes | Granny Smith Apfel | Roscoff Zwiebel | Pumpernickel 18,90

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 |

Wolfsbarschfilet 17,10 | 1 Stk gratinierter Ziegenkäse 8,90

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

Ricottanocken

Karotte | Zucchini-Basilikumcreme | Holunderblüte | Ziegenjoghurt 22,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

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

Knuspriges Backhendl

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

Filet vom Wolfsbarsch

Bohncassoulet | Salzzitrone | Kalamata Olive 34,90

KLASSIKER: Tafelspitz vom Almoachsen

Drillinge Kartoffeln | Cremespinat | Wurzelgemüse | Meerrettich 27,90

FÜR 2 PERSONEN:

Chateaubriand vom Black Angus Rind ca. 500 g

7-Kräuter-Kartoffelbällchen | Frühlingsgemüse | Beilagensalat |
eingelegte Rote Zwiebeln | Jus 49,90 p.Person **auf Vorbestellung**

DESSERTS

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

Gerührter Eiskaffee^{6,7} | Sahne | Früchteragout 8,50

Pistazienmousse | Pistazie | Himbeere | weiße Schokolade | Waldmeister
14,90

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