

**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

**Geräucherte Rote Beete** | Tofu | Cashews | Bittersalate | Zwetschke  
0,1l 2020 Chardonnay Reserve | Weingut Diwald

**\* Schwarzwurzelsuppe** | Maronencreme | Topaz Apfel | Liebstöckel \*  
0,1l 2022 Sauvignon Blanc Hoamat | Weingut Tement

**\* Kurz gebeizter Saibling** | geräucherter Maisschaum | Dukkah | Kaviar \*  
0,1l 2020 Grauburgunder | Weingut Rebholz

**Flusszander** | Sauerkraut | Trauben | Nussbutterkartoffeln | Beurre Blanc  
0,1l 2022 Grüner Veltliner Fass 4 | Weingut Ott

**Roastbeef** | Topinambur | Kaffeelack | Senfsaat | Essigzwetschken  
0,1l 2020 Verruzzo IGT | Tenuta Monteverro

**Sauerrahmmousse** | Quitte | Blaumohn | Oxalis  
1/16 l 2019 Beerenauslese Cuveé | Weingut Kracher  
oder

**Handkäsecreme** | Perlzwiebel | Apfelwein | Anis  
0,1l Rosé Brut | Weingut Bründlmayer

Greisslerei Petit Four

**4 Gang** 78,00 | **5 Gang** 88,00 | **6 Gang** 98,00

\*zusätzliches Gericht bei 5 und 6 Gang

Das Menu mit inkl. **Weinbegleitung** (0,1 l pro Gang)

**4 Gang** + 37,00 | **5 Gang** + 42,00 | **6 Gang** + 47,00

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	4,50	9,00
2022 Grüner Veltliner Landwein Weingut Karl Diwald   Großriedenthal   Wagram	3,90	7,80
2021 Weißburgunder HOAMAT Die Greisslerei Weingut Gross   Ratsch an der Weinstraße   Südsteiermark	5,50	11,00
2022 Triennes Rosé Domaine de Triennes   Nans les Pins   Provence	5,40	10,80
<b>Rotweine</b>		
2021 Zweigelt Grossriedenthal Weingut Karl Diwald   Großriedenthal   Wagram	4,80	9,60
2020 Cuveé Terra Rubra (ZW,ME,CS) Weingut Karl Diwald   Großriedenthal   Wagram	6,90	13,80
2020 Spätburgunder Oberbergener Bassgeige Weingut Franz Keller   Kaiserstuhl   Vogtsburg-Oberbergen	9,00	18,00
2017 Syrah Saint Joseph Offerus rouge Domaine Jean-Louis Chave   Mauves-Sur-Rhône   Rhône	7,50	15,00

**Gerne können Sie auch die offenen Weine/Süßweine vom Menu wählen!**

## SUPPEN

**Rindersuppe** | Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch 8,90

**Schwarzwurzelsuppe** | Maronencreme | Topaz Apfel | Liebstöckel 12,90

## KALTE & WARME VORSPEISEN

**Geräucherte Rote Beete** | Tofu | Cashews | Bittersalate | Zwetschke 16,50

**Tatar vom Weiderind** | schwarzer Knoblauch | Grünkohl | Cranberries |  
Sesam 21,90

**Kurz gebeizter Saibling** | geräucherter Maisschaum | Dukkah | Kaviar 19,90

**Confierte Hühnerherzen** | Shiso | Sesam | Apfel | einglegter Rettich 18,90

## SALATE

**Wildkräutersalat | junges Gemüse** klein/groß

mit 4 Stk. Black Tiger Garnelen 18,80/22,80

mit 1 Stk. Burrata 14,70/18,70

mit 120g Rinderfilet vom Black Angus 23,90/27,90

mit Filet vom Flusszander 22,90/26,90

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

## HAUPTGERICHTE

### Gnocchetti

Kürbis | eingelegte Pilze | Haselnuss | Johannisbeere 21,90

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel-Gurkensalat | Kernöl | kalt gerührte Preiselbeeren 25,90

### Roastbeef vom Black Angus Rind

gerösteter Topinambur | Kaffeelack | Senfsaat | Essigzwetschken 36,90

### Flusszander

Sauerkraut | Trauben | Nussbutterkartoffeln | Veltliner Beurre Blanc 35,90

### KLASSIKER: Sauerbraten vom Almoachsen

Speckknödel | goldene Rosinen | Rotkraut | Rosenkohlblätter 28,90

### FÜR 2 PERSONEN:

#### Rosa gebratene Rehnuss und Keule ca. 450 g

Haselnussspätzle | Marone | Rahmwirsing | Quittenjus

48,90 p.Person

## DESSERTS

### Hausgemachte Eisvariation

fein garniert | pro Nocke 3,90

### Gerührter Eiskaffee<sup>6,7</sup>

Sahne | Früchteragout 7,50

### Sauerrahmmousse

Quitte | Sauerrahm | Blaumohn | Oxalis 14,90

### Greisslerei Zwetschkenknödel

Zwetschkenröster | Sauerrahmeis | Nussbutter 14,90

### Kaiserschmarrn

hausgemachtes Apfelmus | Rosinen – ca. 20 Min. 14,00

### Handkäsecreme

Perlzwiebel | Apfelwein | Anis 16,90