

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!

<b>Weißweine</b>	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!**

## SUPPEN

**Rindersuppe** | Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch 9,90

**Selleriecremesuppe** | Nussbutter | Quitte | Liebstöckel 12,90

## KALTE & WARME VORSPEISEN

**Butternusskürbismousse** | Cranberries | Buttermilch | Kürbiskerne 15,90

**Geflammtes Roastbeef** | Spitzkohl | Passionsfrucht | Paprika | Amaranth 21,90

**Kurz gebeizte Dorade Royal** | Ajoblanco | Salzmandel | Trauben | schwarzer Knoblauch 19,90

**Geräucherte Stabmuschel** | Petersilienwurzel | Topaz Apfel | Persische Limette 21,90

## SALATE

**Wildkräutersalat** | junges Gemüse klein/groß

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

mit 1 Stk. Burrata 16,70/21,10

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

mit Filet vom Seeteufel 24,90/29,30

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

## HAUPTGERICHTE

### Risotto

Topinambur | Birne | Belper Knolle 23,90

### Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

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

### Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Rote Beete | Roscoff Zwiebel | Raddicchio | Cassis Jus 34,90

### 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

## DESSERTS

### Hausgemachte Eisvariation

Nusspulver | Beerenragout | pro Nocke 4,00

### Gerührter Eiskaffee<sup>6,7</sup>

Sahne | Früchteragout 8,50

### Mille-feuille

Tonkabohne | weiße Schokolade | Kumquat | Strudelteig 14,90

### Bananenespuma

Banane | Sauerrahm | Nougat | Kaffeebaiser 13,90

### Kaiserschmarrn

hausgemachtes Apfelmus | eingelegte Rosinen – ca. 20 Min. 15,50

## Käse

### Brie de Meaux

hausgemachtes Fruchtebrot | Birnen-Senfchutney | schwarze Nuss 14,50