

**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!

Weißweine	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
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	7,20	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
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 9,40

Lauchcremesuppe | Aprikose | gepuffter Reis | Joghurt 12,90

KALTE VORSPEISEN

Bulgur | Bärlauch | Ziegenfrischkäse | Holunderblüte 15,90

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

Geflämmte Bachforelle | Senfgurke | Verjus | Brunnenkresse 19,50

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 |

Label Rouge Lachs 17,10 | 1 Stk gratinierter Ziegenkäse 8,90

Flammkuchen Bestellannahme von 12.00 bis 16.30 Uhr

Flammkuchen^{2,6,8} | Speck | Zwiebel | Kräuter 12,90

Flammkuchen^{2,6,8} | Lachs | Lauch | Kaviar 14,50

HAUPTGERICHTE Bestellannahme von 12.00 bis 13.45 Uhr

Dinkelrisotto

Frankfurter Grüne Kräuter | Stunden Ei | Radieschen 21,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

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

Ausgelöstes Backhendl

Kartoffel-Gurkensalat | Kernöl | kalt gerührte Preiselbeeren 23,90

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 **auf Vorbestellung**

DESSERTS

Hausgemachte Eisvariation | fein garniert | pro Nocke 4,00

Gerührter Eiskaffee^{6,7} | Sahne | Früchteragout 8,40

Rhabarber | Sauerampfer | Butterkekseis | Crumble 14,90

Kaiserschmarrn | hausgem. Apfelmus | Rosinen – ca. 20 Min. 15,00