

**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 Fruchtebrot | 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!

SUPPEN

Rindersuppe | Frittaten | Wurzelgemüse | Schnittlauch 9,90

Sauerrahmsuppe | Fenchel | Schnittlauch | Anis 12,90

KALTE & WARMER 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

Kalbsbries | junge Erbsen | grüner Spargel | Madeira 22,50

SALATE

Wildkräutersalat | junges Gemüse klein/groß

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

mit 1 Stk. gratinierter Ziegenkäse 16,70/21,10

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

mit Filet vom Wolfsbarsch 24,90/29,30

Dressings nach Wahl | Cesar Dressing⁶ | Hausdressing | Schwarzbeervinaigrette

HAUPTGERICHTE

Ricottanocken

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

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

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

Rosa Teres Major (Metzgerstück)

Rote Beete | Aprikose | geräucherte Kartoffelcreme 36,90

Filet vom Wolfsbarsch

Bohncassoulet | Salzzitrone | Kalamata Olive 34,90

KLASSIKER: Tafelspitz vom Almochen

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

DESSERTS

Hausgemachte Eisvariation

Nusspulver | Beerenragout | pro Nocke 4,00

Gerührter Eiskaffee^{6,7}

Sahne | Früchteragout 8,50

Greisslerei Marillenknödel

Marillenröster | Süße Brösel | Vanille Eis | Nussbutter 15,00

Pistazienmousse

Pistazie | Himbeere | weiße Schokolade | Waldmeister 14,90

Kaiserschmarrn

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

Käse

Comté

hausgemachtes Früchtebrot | Schwarzbeerchutney 15,60