

**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 2022 Gelber Muskateller Mitzi DAC | Weingut Gross 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!

<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
2023 Triennes Rosé Domaine de Triennes   Nans les Pins   Provence	5,90	11,80
2022 Gelber Muskateller Mitzi DAC Weingut Gross   Ratsch a.d.Weinstraße   Südsteiermark	5,40	10,80
<b>Rotweine</b>		
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
<b>Gerne können Sie auch die offenen Weine/Süßweine vom Menu wählen!</b>		

## SUPPEN

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

**Sauerrahmsuppe** | Fenchel | Schnittlauch | Anis 12,90

## KALTE & WARME 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 Dressing<sup>6</sup> | 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 | 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

### 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 | Schwarzbearchutney 15,60