

~~~~~GENIEßERMENÜ~~~~~

**HIRSCHCARPACCIO** M

Eierschwammerl / Ruccola / Preiselbeeren 14.40

2020 Riesling Federspiel Ried Steinriegl - Prager / Wachau 6.60

~~~~~

gebackene **TOPFENMÄUSE** 6 A,C,G,D

Sauerrahm / 5g Stör Kaviar von Romeo 17.-

2017 Chardonnay Joiser Freudshofer Leithaberg DAC - H&A Nittnaus / Gols 6.90

oder / und

gedämpfter **NEUSIEDLERSEE WELS vom Varga** D

Fenchel-Grapefruit-Gemüse 16.60

2018 Grand Bateau Blanc - Chateau Beychevelle / Bordeaux 4.30

~~~~~

**KALBSTAFELSPITZ** A,G,H

violettes Kartoffelpüree / Broccoli / Honigapfel / Mandel 20.40

2017 Zweigelt Sacris Neusiedlersee DAC Reserve - Salzl / Illmitz 7.30

~~~~~

SCHOKOLADE / PFIRSICH / CHILI A,C 8.80

2000 Secundum Vintage Port - Portugal 7.-

oder

KÄSE vom CHEESE ARTIST G,O,H,

2017 Beerenauslese Zweigelt Rose - P.M.C. / Apetlon 4.80

~~~~~

4 Gänge 51.-

5 Gänge 63.-

Weinbegleitung Glasweise

4 Gläser 26.- / 5 Gläser 33.-

~~~~~

Zum Start Ihrer kulinarischen Reise servieren wir Ihnen auf Wunsch ein

Gedeck 3.10 (nur Tischweise)

+ The Butchers Hans Schwarz **MINI- CHILI-KÄSEKRAINER** inkl Senf
pro Stück 0.60

~~~~~ **VORWEG** ~~~~~

|                                                                                  |                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>BEEF TARTARE</b> C,M,<br>Senf / Perlzwiebel / Wachtelei / Gänseschnabel Chili | Vsp. 14.60 / Hsp. 18.60                        |
| <b>bunter SOMMERSALAT</b> H,G,<br>Marille / Haselnuss / Kartoffelcrispy          | Hüttenkäse 9.90<br>Seewinkler Kräutertofu 9.90 |
| <b>VULKANOSCHINKEN</b> G,C,A<br>Mango / Curry / Olive                            | 13.20                                          |

### ~~~~~ SUPPEN ~~~~~

|                                                                                           |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| klare <b>RINDSUPPE</b> mit Wurzelgemüse L,<br>als Einlage Leberknödel oder Festtagsnudeln | 4.60 |
| papricierte <b>FISCHSUPPE</b> / Tarhonya O,L,D,A                                          | 6.20 |
| <b>RAHMSUPPE</b> vom gelben <b>PAPRIKA</b> A,G,L<br>Ingwer / Zitronengras                 | 5.90 |

### ~~~~~ ZWISCHENDURCH ~~~~~

|                                                               |                         |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------|
| gebackenes <b>KALBSBRIES</b> A,C,G,<br>Gurke / Rahm / Limette | 15.20                   |
| <b>TAGLIOLLINI</b> A,C,<br>Sommertrüffel / Venekresse         | Zwg. 15.40 / Hsp. 19.40 |

### ~~~~~ HAUPTGANG ~~~~~

|                                                                                                            |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>SEEWINKLER ZANDER</b> D,L,O<br>Risotto / Paprika / Limette                                              | 24.90 |
| <b>SCHWEINEBAUCH &amp; GRAMMELKNÖDEL</b> A,C,L,O<br>Karamellkraut / Senfkaviar                             | 14.80 |
| <b>RINDERRÜCKEN „Dry Aged“ 28 Tage gereift</b> A,G,L,O<br>Ochsenherzparadeiser / Mohnvinaigrette / Polenta | 32.40 |
| <b>RAGOUT</b> vom <b>WILDSCHAF</b> A,G,L,O<br>Eierschwammerl / Wachtelei / Grießstrudel                    | 16.80 |
| gefüllter <b>SPITZPAPRIKA</b> L<br>Buchweizen / Zucchini / Tomatensauce                                    | 14.20 |

~~~~~ WIRTSCHAUS KLASSIKER ~~~~~

GEBACKENES - servieren wir mit Kartoffelsalat & Zitrone A,G,C,L

- **WIENER SCHNITZEL vom SCHWEINSKARREE** 11.60
- **WILDSCHNITZEL** / Preiselbeeren 17.90
(Hirsch, Reh, Wildschwein je nach Verfügbarkeit)
- **½ BACKHENDL** 13.50
- **HÜHNERSCHNITZEL** 11.50
- **CORDON BLEU** / Preiselbeeren 13.30

rosa gebratener **ZWIEBELROSTBRATEN von der KÄLBIN** A,L,O Beiried 21.40
knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Fächergurkerl Rib-Eye 18.80

GULASCH vom WEIDERIND / Gebäck L,A, 10.60

~~~~~ DESSERT & KÄSE ~~~~~

**HIMBEER / JOGHURT / PISTAZIE / KAKAOERDE** A,C,G 8.80

**TIRAMISU** A,G  
Beeren / Sorbet / Minzkaviar 8.50

**SORBETVARIATION (3 Kugel)** 6.-

2 Stück **PALATSCHINKEN** / Marillenmarmelade G,A,C 5.-

**SOMLOER NOCKERL** G,A,C  
Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce 6.-

**KÄSE vom CHEESE ARTIST** ( 5 Sorten) G,H 12.90

~~~~~ EIS ~~~~~

HEIÙE LIEBE G 5.70 **EISKAFFEE** G 5.50 gem. **EIS -Schlagobers** G 4.50

Für unsere kleinen WIRTSCHAUS GÄSTE
bereiten wir auch gerne etwas zu!

Von fast jeder Hauptspeise servieren wir auch gerne kleine Portionen!

*Allergene*liste

A-Gluten, B-Krustentiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, M-Senf,
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, N-Sesam, O-Sulphite, P-Lupinen, R-Weichtiere