

~~~~~GENIEßERMENÜ~~~~~

**RÄUCHERFISCHTERRINE** A,C,D

Rübe / Kren / Malz 13.90

**BRUT Reserve** - Schloss Gobelsburg 4.80

~~~~~

WACHTELBRUST A,C,G,L,O

Brioche / wilder Broccoli / Jus 14.80

2019 Roter Veltliner Ried Mordthal - J. Fritz / Zausenberg 6.40

~~~~~

**WELS vom VARGA** D,G,L

Linsengemüse / Ofenpaprika / Speckschaum 25.20

**2017 Les Haut's de Smith** - Chateau Smith Haut Lafitte 9.60

*und / oder*

**SPANFERKELRÜCKEN** A,C,G,L,

Kohl / Dörrzwetschke / Brezenknödel / Zitronen-Thymiansauce 23.20

**2016 Syrah Ried Kirchtal Reserve** - Artner / Höflein 7.10

~~~~~

SCHOKOLADE / TRAUBE / NUß A,C,G 8.80

2018 Beerenauslese Zweigelt Rose - P.M.C. / Apetlon 5.60

oder

KÄSE vom CHEESE ARTIST G,O,H,

2000 Secundum Vintage Port - Portugal 7.-

~~~~~

4 Gänge 53.-

5 Gänge 66.-

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

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.

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

|                                                                                    |                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>BEEF TARTARE</b> C,M,A,<br>Senf / Perlzwiebel / Wachtelei / Gänseschnabel Chili | Vsp. 14.60 / Hsp. 18.60                                                 |
| <b>SALATHERZEN</b> A,G,<br>Apfel / Stangensellerie / Traube / Nuß                  | karamellisierter ZIEGENKÄSE 12.90<br>geräucherter Seewinkler Tofu 12.20 |
| <b>VITTELO TONATO</b> D,G,M<br>Thunfisch / Kapern / Friseesalat                    | 14.40                                                                   |

~~~~~ **SUPPEN** ~~~~~

| | |
|---|------|
| klare RINDSUPPE mit Wurzelgemüse L,
als Einlage Leberknödel oder Festtagsnudeln | 4.60 |
| papricierte FISCHSUPPE / Tarhonya O,L,D,A | 6.50 |
| KÜRBISCREMESUPPE A,C,G,L
gebackenes Wildbutterschnitzel | 6.40 |

~~~~~ **ZWISCHENDURCH** ~~~~~

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| gebackener <b>KALBSKOPF</b> A,C,D,G,L,O<br>Gurke / Rahm / Limette | 16.60 |
| <b>STUNDENEI</b> C,G,L<br>Mangold / Grammeln / Kartoffelespuma    | 10.10 |

~~~~~ **HAUPTGANG** ~~~~~

| | |
|---|-------|
| SEEWINKLER ZANDER D,L,O,G
Artischoke / Tomaten / Beurre Blanc / Schnittlauchöl | 24.90 |
| GESCHMORTES von der STEPPENRIND KALBIN A,G,L,O
Einkorn / Ofenkürbis / Eierschwammerl | 20.10 |
| ENTENBRUST A,G,L,O
Cous Cous / Karfiol / Lauch | 23.20 |
| RAGOUT vom WILDSCHAF A,C,G,L
Grießstrudel / Schüsselpilze / Wachtelei | 18.30 |
| SCHWAMMERLRISOTTO G,L,O
Pach Choi / Zucchini / Parmesan | 16.20 |

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

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

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

gebackene **APFELKNÖDEL** A,C,G,N

Apfelragout / schwarzes Sesameis 8.80

ZITRONENTARTE A,C,G,

Baiser / Ricotta-Thymianeis 8.80

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 ~~~~~

**HEIßE 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**

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

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.