

~~~~~GENIEßERMENÜ~~~~~

**GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST** <sup>o</sup>

Rettich / Zwetschke / Ingwer 13.90

2020 Riesling - Wittmann / Deutschland 5.80

~~~~~

JACOBSMUSCHELN ^R

Karotte / Lardo / Fingerlime 15.20

2019 Sauvignon Blanc Gamlitz - Sattlerhof / Gamlitz 6.-

~~~~~

**STÖR** <sup>D,G,L</sup>

Risotto / wilder Broccoli / Safranschaum 25.80

2020 Pinot Blanc Ried Haidsatz - Prieler / Schützen/Geb. 9.10

und / oder

**2erlei vom RINDERRÜCKEN (Praline / kurzgebraten)** <sup>A,G,H</sup>

getrüffelter Kartoffelflan / Mais / Pack Choi 23.20

2015 Das Phantom (ME,SY,BF,CS) - Kirnbauer / Deutschkreuz 7.30

~~~~~

GRIEßTARTE ^{C,G,O}

Heidelbeeren / Sauerampfereis 9.20

2018 Muskat Ottonel Spätlese - Angerhof Tschida / Illmitz 4.80

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

~~~~~ 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 |
| KARTOFFEL-KRÄUTERRAHMSUPPE A,C,G,L
Beinschinken Frühlingsrolle | 6.20 |

~~~~~ ZWISCHENDURCH ~~~~~

|                                                                    |                         |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| gebackenes <b>KALBSBRIES</b> A,C,D,G,L,O<br>Gurke / Rahm / Limette | 16.60                   |
| <b>TAGLIOLINI</b> A,C,<br>Sommertrüffel / Venekresse               | Zwg. 15.40 / Hsp. 19.40 |

~~~~~ HAUPTGANG ~~~~~

| | |
|--|-------|
| SEEWINKLER ZANDER D,L,O,G
Artischoke / Tomaten / Beurre Blanc / Schnittlauchöl | 24.90 |
| PIELACHTALER GOURMET LAMMKEULE A,G,L,O
Emmerkorn / Ofenkürbis / Eierschwammerl | 20.10 |
| ENTENBRUST A,G,L,O
Couc Cous / Karfiol / Lauch | 23.20 |
| SZEGEDINER vom WILDSCHWEIN A,C,G,L
Grammelknödel / Sauerrahm / Schweinspopcorn | 18.30 |
| GNOCCHI A,G,L
Zucchini / Pimentos de Patron / Hautzingers Schaferino | 14.20 |

~~~~~ 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 ~~~~~

WALDVIERTLER GRAUMOHNNUDELN A,C,H
Ribiselsorbet 8.80

KOKOS-MILCH-REIS o
Ananas / Sake 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

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.