

~~~~~ ein 1/8lt WEIN muss sein ~~~~~

### WEISSWEIN

|                                               |                                 |      |
|-----------------------------------------------|---------------------------------|------|
| 2020 Hausmarke weiss (WR)                     |                                 | 3.90 |
| 2021 Welschriesling                           | Goldenitz / Tadtten             | 4.60 |
| 2021 Muskat Ottonel                           | Adrian / Apetlon                | 4.60 |
| 2017 Sauvignon Blanc Roter Stein Gran Reserve | G. Tschida / Apetlon            | 6.90 |
| 2021 Neuburger Kalbskopf                      | H. Preisinger / Gols            | 5.20 |
| 2018 Chardonnay New Style                     | Salzl / Illmitz                 | 4.90 |
| 2020 Schwarz Weiss (CH, GV)                   | Schwarz / Andau                 | 8.80 |
| 2020 Gelber u. Roter Traminer                 | Umatham Frauenkirchen           | 5.80 |
| 2020 Grüner Veltliner Ried Sauberg            | Ebner Ebenauer / Poysdorf       | 6.70 |
| 2015 Riesling Ried Gaisberg                   | Schloss Gobelsburg / Langenlois | 7.70 |

### NATURAL o. ORANGEWEIN

|                    |                             |      |
|--------------------|-----------------------------|------|
| 2020 Stratos Weiss | Straka / Rechnitz           | 5.60 |
| 2018 Mataborriscos | Ferdando y Daniel / Spanien | 6.80 |

### ROSEWEIN

|                    |                     |      |
|--------------------|---------------------|------|
| 2020 In bloom Rose | Hannes Reeh / Andau | 5.10 |
|--------------------|---------------------|------|

### ROTWEIN

|                                   |                               |      |
|-----------------------------------|-------------------------------|------|
| 2019 Hausmarke rot (ZW)           |                               | 3.90 |
| 2018 Zweigelt                     | Allacher / Gols               | 4.60 |
| 2019 Blaufränkisch Leithaberg DAC | Wagentristl / Grosshöflein    | 5.20 |
| 2020 Sankt Laurent                | J. Wegleitner / Apetlon       | 4.80 |
| 2019 Merlot                       | Krutzler / Deutsch-Schützen   | 11.- |
| 2018 Redmont (ZW/BF/CS/SY)        | Göttlesbrunn / G. Markowitsch | 6.20 |

### INTERNATIONAL

|                                      |                                  |      |
|--------------------------------------|----------------------------------|------|
| 2014 Riesling Schieferterassen       | Heymann Löwenstein / Deutschland | 6.30 |
| 2020 Sassicaia Le Difese IGT         | Bolgheri / Italien               | 7.90 |
| 2020 Niederbergen Heldenberg Auslese | Schloss Lieser / Deutschland     | 7.-  |

### SÜßWEIN

|                                  |               |      |
|----------------------------------|---------------|------|
| 2017 Beerenauslese Zweigelt Rose | PMC / Apetlon | 5.60 |
|----------------------------------|---------------|------|

~~~~~ APERITIF ~~~~~

| | | | |
|----------------------------------|-------------------|--------|------|
| PHILOPPONNAT BRUT RESERVE | Champagne | 0.1lt | 9,60 |
| ROSE SEKT | Szigeti / Gols | 0.1lt | 5.50 |
| UHUDLER FRIZZANTE | Mirth / Eltendorf | 0.1lt | 4.40 |
| GELBER MUSKATELLER FRIZZANTE | Wenzl-Kast / Gols | 0.1 lt | 5.- |
| SPARKLING TEA | | 0.1lt | 4.40 |
| SHERRY PAPIRUSA MANZANILLA | Lustau / Spanien | 0.1lt | 4.90 |
| KIRSCHEN MOJITO | | | 6.90 |
| ZITRONEN-INGWER-KURKUMA LIMONADE | (Alkohol frei) | | 5.80 |

~~~~~

Zum Start servieren wir Ihnen auf Wunsch ein **Gedeck** 3.50 p.P.  
(Hausbrot / gesalzene Butter / Wildwürstel / Gemüse)

*reinkommen / essen / trinken / genießen / wiederkommen*

~~~~~ WIRTSCHAUSMENÜ ~~~~~

serviert in:

4 Gänge 59.- / 4 Gläser 29.-

5 Gänge 69.- / 5 Gläser 35.-

6 Gänge 79.- / 6 Gläser 41.-

~~~~~ VORSPEISEN ~~~~~

| | |
|--|-------|
| GEFLÜGELLEBERTERRINE C,O
Portweinkirsche / Holunder / Kakao | 14.60 |
| CEVICHE vom SEESAIBLING D,G,A
Gurke / Salzzitrone / Kapern / Kaviar / Petersilie | 15.20 |
| PARADEISERVIELVALT G,A
Hüttenkäse / Wildkräutersalat / Kartoffel Air Bag | 13.20 |
| KARTOFFEL-KRÄUTERRAHMSUPPE A,C,G,L,
Kaspressknödel | 6.40 |

~~~~~ ZWISCHENGANG ~~~~~

| | |
|--|-------|
| TAGLIOLLINI A,C,L,O
Sommertrüffel / Venekresse | 18.40 |
| WILDBEUSCHL A,C,L,O
Safranknödel | 11.- |

~~~~~ HAUPTGANG ~~~~~

| | |
|---|-------|
| ZANDERFILET D,L,O,
Risotto / Eierschwammerl / Cherryparadeiser / Erbsen | 28.80 |
| WELS vom NEUSIEDLERSEE A,D,G
Grammel-Frühkrautfleckerl / Mangalicalardo / Safransauce | 27.90 |
| SCHWEINSFILET A,G,L,O
Kohlrabi / Spargel / Schupfnudeln | 22.80 |
| GESCHMORTE HIRSCHKALBSSCHULTER A,O,L
Grießschmarrn / Steinpilze / Brombeere | 23.20 |
| ENTENBRUST A,L,O
Polenta / Karotte / Graumohn | 24.90 |
| gefüllter PAPRIKA C,G,L,O
Fregola Sarda / Babyspinat / Schafskäsesauce | 14.40 |

~~~~~ DESSERT & KÄSE ~~~~~

| | |
|---|-------|
| MANGO-WEIßE-SCHOKO-MOUSSE mit Brownie A,C,G | 9.60 |
| MANDEL / KIRSCHKE / PISTAZIE A,C,G,H | 9.60 |
| MARILLENKNÖDEL A,C,G,O,
Röster / Thymian-Honigeis | 9.20 |
| KÄSE 4x perfekt Gereift vom Cheese Artist G,O,H | 13.90 |

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

**BEEF TARTAR** C,M,A, Vorspeise 15.80  
 Paprika / Zwiebelmarmelade / Senf / gebeizter Eidotter Hauptspeise 19.80

klare **RINDSUPPE** mit Wurzelgemüse L,  
 als Einlage Leberknödel oder Festtagsnudeln 5.20

paprizierte **FISCHSUPPE** / Tarhonya O,L,D,A 7.40

~~~~~

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

- **WIENER SCHNITZEL vom SCHWEINSKARREE** 13.90
- **WILDSCHNITZEL** / kaltgerührte Preiselbeeren 19.80
 (Hirsch, Reh, Wildschwein je nach Verfügbarkeit)
- **½ BACKHENDL** 15.30
- **HÜHNERSCHNITZEL** 14.10
- **CORDON BLEU** / kaltgerührte Preiselbeeren 15.90

rosa gebratener **ZWIEBELROSTBRATEN von der KALBIN** A,L,O Beiried 23.90
 knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Fächergurkerl Rib-Eye 21.90

GULASCH vom WEIDERIND
 Serviettenknödel / Essiggemüse L,A, 12.90

~~~~~

2 Stück **PALATSCHINKEN** / Marillenmarmelade G,A,C 5.20

**SOMLOER NOCKERL** G,A,C  
 Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce 6.80

~~~~~ EIS ~~~~~

HEIßE LIEBE G 5.90 **EISKAFFEE** G 5.70 gem. **EIS -Schlagobers** G 4.70

*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*