

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

### WEISSWEIN

|                                     |                               |      |
|-------------------------------------|-------------------------------|------|
| 2020 Hausmarke weiss(WR)            |                               | 3.90 |
| 2021 Welschriesling                 | Allacher / Gols               | 4.60 |
| 2021 Grüner Veltliner Dürnstein     | Pichler-Krutzler / Dürnstein  | 6.-  |
| 2020 Sauvignon Blanc Wolfsbach      | Sommer / Donnerskirchen       | 5.10 |
| 2021 Muskat Ottonel                 | Adrian / Apetlon              | 4.60 |
| 2019 Chardonnay 2M2                 | Kummer-Schuster / Halbtorn    | 7.-  |
| 2021 Weißburgunder                  | Payer / Apetlon               | 4.60 |
| 2021 Furmint                        | G. Triebaumer / Rust          | 5.30 |
| 2019 Riesling Kitzreck-Sausal       | Wohlmuth / Kitzreck im Sausal | 5.30 |
| 2021 Cuvée Butcher weiss (GV/WR/SB) | Schwarz / Andau               | 5.-  |

### NATURAL o. ORANGEWEIN

|                             |                           |      |
|-----------------------------|---------------------------|------|
| Revolution white solera N/V | J. Zillinger / Götzendorf | 6.30 |
|-----------------------------|---------------------------|------|

### ROSEWEIN

|      |                     |      |
|------|---------------------|------|
| 2021 | Wurzinger / Apetlon | 4.60 |
|------|---------------------|------|

### ROTWEIN

|                               |                            |      |
|-------------------------------|----------------------------|------|
| 2019 Hausmarke rot(ZW)        |                            | 3.90 |
| 2018 Zweigelt Römerstein      | Münzenrieder / Apetlon     | 5.50 |
| 2019 Blaufränkisch Burgenland | Moric / Großhöflein        | 5.80 |
| 2020 Pinot Noir               | Markowitsch / Göttlesbrunn | 5.50 |
| 2017 Cuvée No5 (ZW/BF/CS)     | PreinerWein / Apetlon      | 5.80 |

### INTERNATIONAL

|                               |                                  |      |
|-------------------------------|----------------------------------|------|
| 2018 Grand Bateau Blanc       | Chateau Beychevelle / Frankreich | 4.60 |
| 2016 Chianti Classico Riserva | Tenuta di Arceno                 | 6.90 |

### SÜßWEIN

|                                          |                    |      |
|------------------------------------------|--------------------|------|
| 2018 Beerenauslese Mosaik                | Egermann / Illmitz | 4.80 |
| 2018 Trockenbeerenauslese Welschriesling | Thell - Andau      | 6.30 |
| Portwein 10 Years Old Tawny              | Nieport / Portugal | 5.40 |

~~~~~ APERITIF ~~~~~

| | | | |
|---|-------------------------|-------|------|
| CAVA Vilarmau Brut | G. Byass / Spanien | 0,1lt | 5.50 |
| BRUT Reserve | Schloss Gobelsburg | 0.1lt | 5.90 |
| ROSE Brut | Szigeti / Gols | 0,1lt | 5.50 |
| UHUDLER FRIZZANTE | Mirth / Eltendorf | 0.1lt | 4.50 |
| ARBORIO JUNMAI NAMAGENSŪ | Sake Wien | 1/16 | 6.30 |
| BEEREN SHRUB | | | 6.90 |
| ZITRONEN-INGWER-KURKUMA LIMONADE (Alkohol frei) | | | 5.80 |
| WILDQUITTE (Alkohol frei) | Obsthof Retter / Pöllau | 1/16 | 4.20 |

~~~~~

Zum Start servieren wir Ihnen auf Wunsch ein **Gedeck** 3.50 p.P.  
(Hausbrot / gesalzene Butter / Aufschnitt / 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 ~~~~~

| | |
|--|-------|
| GÄNSELEBERTERRINE <small>A,C,O</small>
<i>Zwetschke / Sanddorn / Malz</i> | 14.60 |
| KALBSTAFELSPITZ & RÄUCHERAAL <small>D,G,L</small>
<i>Melothria Gurke / Salzzitrone</i> | 14.90 |
| QINOA-FRISCHKÄSENOCKERL <small>G</small> ,
<i>Kürbis / Apfel / Holunderbeeren</i> | 13.40 |
| ERBSENCREMESUPPE <small>G,R</small> ,
<i>Jakobsmuschel / Williamsbirne / Minzöl</i> | 6.90 |

~~~~~ ZWISCHENGANG ~~~~~

| | |
|--|------|
| PAPRIKAKUTTELN <small>A,C,L,O</small>
<i>Grießstrudel</i> | 12.- |
| WACHTELBRUST <small>A,C,G,L,O</small>
<i>Kohlgemüse / Brioche / Traubenjus / Hanfsamen</i> | 17.- |

~~~~~ HAUPTGANG ~~~~~

| | |
|---|-------|
| ZANDERFILET <small>A,C,D,G,L,O</small>
<i>Kärntner Kasnudel / Babyspinat / Fenchel / Paprika</i> | 28.90 |
| geschmorte REHKEULE <small>A,C,L,O</small>
<i>Schupfnudel / Eierschwammerl / Ribisel / weißer Mohn</i> | 24.80 |
| LAMMRÜCKEN <i>im Tramezzinimantel</i> <small>A</small> ,
<i>Karotte / Melanzane / Fiolen / Paradeiser</i> | 29.60 |
| MAISHENDLBRUST <small>A,G,L,O</small>
<i>Butternussflan / Broccoli / Olive / Belper Knolle</i> | 23.40 |
| PILZRAGOUT a la Creme <small>A,G,L,O</small>
<i>Parmesanpolenta / Romanasalat</i> | 17.90 |

~~~~~ DESSERT & KÄSE ~~~~~

| | |
|---|-------|
| SACHERTORTE <i>mal anders</i> <small>A,C</small> , | 9.80 |
| gebackenes VANILLEPARFAIT <small>A,C,G,O</small>
<i>Zwetschkenröster / Diplomatico Rumsabayon</i> | 9.90 |
| WEINTRAUBE / GRANOLA / KARAMEL <small>A,C,G</small> | 9.80 |
| 4x KÄSE vom PÖHL am Naschmarkt <small>G,O,H</small> | 14.20 |

~~~~~ 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** 14.60
- **WILDSCHNITZEL** / kaltgerührte Preiselbeeren 20.40
 (Hirsch, Reh, Wildschwein je nach Verfügbarkeit)
- **½ BACKHENDL** 16.20
- **HÜHNERSCHNITZEL** 14.90
- **CORDON BLEU** / kaltgerührte Preiselbeeren 16.50

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

**VARIATION von SORBETS** (3 Kugeln) 6.-

~~~~~ EIS ~~~~~

HEIÙE 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!

Allergeneliste

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.