

~~~~~ *unser SOMMELIER empfiehlt* ~~~~~

WEISSWEIN

|                                               |                             |      |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|------|
| 2022 Hausmarke (WR)                           |                             | 3.90 |
| 2022 Welschriesling                           | Velich / Apetlon            | 5.80 |
| 2022 Grüner Veltliner Kremser Weinberge       | Türk / Strazing             | 6.-  |
| 2019 Chardonnay Unplugged                     | Reeh / Andau                | 7.30 |
| 2019 Weissburgunder Drinnergrund Gran Reserve | G. Tschida / Apetlon        | 6.90 |
| 2021 Neuburger                                | Tinhof / Trausdorf          | 6.60 |
| 2022 Gelber und Roter Traminer                | Umathum / Frauenkirchen     | 6.30 |
| 2022 Sauvignon Blanc Kitzek- Sausal           | Wohlmuth / Kitzek im Sausal | 6.60 |

NATURAL o. ORANGEWEIN

|                  |                  |      |
|------------------|------------------|------|
| 2022 Perfekt Day | Pittnauer / Gols | 6.80 |
|------------------|------------------|------|

ROSEWEIN

|                    |                     |     |
|--------------------|---------------------|-----|
| 2022 Zweigelt Rose | Wurzinger / Apetlon | 5.- |
|--------------------|---------------------|-----|

ROTWEIN

|                                 |                            |      |
|---------------------------------|----------------------------|------|
| 2022 Hausmarke (ZW)             |                            | 3.90 |
| 2019 Zweigelt Uferlos           | Schaller / Podersdorf      | 6.-  |
| 2020 Blaufränkisch              | Wagentristl / Grosshöflein | 5.30 |
| 2019 Cabernet Franc Black Pearl | Hoffman / Mönchhof         | 7.-  |
| 2019 Diabolus (ZW,BF,ME)        | P.M.C. / Apetlon           | 6.80 |

INTERNATIONAL

|                               |                             |      |
|-------------------------------|-----------------------------|------|
| 2021 Riesling Schieferkristal | Karthäuserhof / Deutschland | 6.80 |
| 2022 Sassicaia Le Difese IGT  | Bolgheri / Italien          | 8.-  |

# unsere JAHRESZEITENKÜCHE

---

saisonal / regional / national

gebeizte **LACHSFORELLE** A,G,H,  
Hüttenkäse / Gurke / Mandel / Löwenzahn / Kaviar 15.90

**GEFLÜGELLEBERTERRINE** A,C,G  
Kaffee / Traube / Brîoche 14.80

**BÄRLAUCHCREMESUPPE** A,C,G  
Stundenei / offene Frühlingsrolle 7.80

~~~~~

KALBSKOPF & WIENER SCHNECKE C,G,R
Bärlauch / Radischen / Frîsee 17.50

MANGALICABEUSCHL A,G,L
Safranknôdel / Wurzelgemüse 12.-

~~~~~

**BUNTBARSCH** D,G,L,O  
Risotto / Olive / Fenchel / Zitronen-Kardamonschaum 29.80

**WILDSCHWEINRÜCKEN** A,C,G,L,O  
Kräuter-Krokette / Böhmischer Verpel / Kohlrabi 31.60

**KANINCHENKEULE** A,G,L,O  
Polenta / Artischocken / Paradeiser / schwarzer Knoblauch 28.80

**LAMMHÜFTE** A,L,O,G  
Freogola Sarda / Zucchini / Melanzani / Joghurt 32.90

**TAGLIATELLE** A,G,L,  
Bärlauch / Bergkäse / Paradeiser / Blattsalat 18.50

~~~~~

KAROTTENVIELFALT A,C,G,H
Frîschkäse / Thymian-Honigeis 10.50

EIERLIKÖR-PANNA-COTTA A,C,G
Erdbeeren / Kumquats 10.50

unsere KLASSIKER

der Geschmack der Wirtshauskultur

BEEF TARTAR C,M,A,G	Vorspeise	18.20
Zwiebelmarmelade / Wachtelei / Senfkaviar / Ajvar	Hauptspeise	22.20
klare RINDSUPPE mit Wurzelgemüse A,C,L, als Einlage Leberknödel oder Festtagsnudeln		6.20
paprizierte FISCHSUPPE / Tarhonya O,L,D,A		8.90
GRAMMELKNÖDEL	Vorspeise	10.50
Paradeiskraut / Kümmelsaft`l / Schweinspopcorn	Hauptspeise	16.50

~~~~~

|                                                                                                         |                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------|
| <b>GEBACKENES</b> - servieren wir mit Kartoffelsalat & Zitrone A,G,C,L,M                                |                           |       |
| - <b>WIENER SCHNITZEL vom SCHWEINSKARREE</b>                                                            |                           | 17.20 |
| - <b>WILDSCHNITZEL</b> / kaltgerührte Preiselbeeren<br>(Hirsch, Reh, Wildschwein je nach Verfügbarkeit) |                           | 22.90 |
| - <b>½ BACKHENDL</b>                                                                                    |                           | 17.90 |
| - <b>CORDON BLEU</b> / kaltgerührte Preiselbeeren                                                       |                           | 18.90 |
| rosa gebratener <b>ZWIEBELROSTBRATEN von der KALBIN</b> A,L,O                                           |                           |       |
| knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Gurkerl                                                           | <b>Beiried o. Rib-Eye</b> | 25.90 |
| <b>GULASCH vom WEIDERIND</b> L,A,                                                                       |                           |       |
| Serviettenknödel / Essiggemüse                                                                          |                           | 14.60 |

## aus unserem DRY AGEDSCHRANK

### der Pure Fleischgeschmack

---

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| <b>RIB EYE</b> von der <b>KALBIN</b>                        | 47.80 |
| mit klassischen Fettauge / mind. 30 Tage gereift (ca. 300g) |       |
| <b>BEIRIED</b> von der <b>KALBIN</b>                        | 47.80 |
| gut marmoriert / mind. 30 Tage gereift (ca. 300g)           |       |
| <b>RINDSFILET</b> von der <b>KALBIN</b>                     | 44.50 |
| klassisch (250g)                                            |       |

dazu servieren wir Grillgemüse / Steakpommes / Jus / Cafe de Paris  
A,G,M,O