

Menü

	€
Gedeck pro Person Aufstrich, mariniertes Rohschinken & frisch gebackenes Gebäck	4,90
Gebratene Jakobsmuscheln, Babyspinat-Salat, Grammeln & Sellerie	26,50
<i>Sauvignon Blanc 2023 ~ Gmeiner. Purbach</i>	1/8 7,00
Cappuccino vom Bärlauch, knuspriger Blutwurst & Blätterteigstangerl	9,50
<i>Grüner Veltliner Federspiel 2023 ~ Domäne. Wachau</i>	1/8 7,00
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander, mit fermentierten roten Rüben, Topinambur & hausgemachten Gnocchi als Vorspeise	19,00
als Hauptspeise	29,00
<i>Chardonnay Riefiring Thal DAC 2017 ~ Sommer. Donnerskirchen</i>	1/8 10,00
Limetten Sorbet mit Prosecco	9,50
Duett vom Lamm (geschmort und rosa gebraten) mit eingelegten Radieschen & Erdäpfelstampf	36,50
<i>Alter Berg Blaufränkisch Bio 2017 ~ Heinrich. Gols</i>	1/8 15,00
Marzipan Kirschknödel in Mohnbrösel mit eingelegten Weichseln & Sauerkirscheneis	12,50
<i>Spätlese Exquisit 2020 ~ Nittnaus. Gols</i>	1/16 5,50
4 Gänge Menü	75,00
<i>Weinbegleitung</i>	32,00
6 Gänge Menü	100,00
<i>Weinbegleitung</i>	44,00

Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können. Wir bitten um Ihr Verständnis. Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über die Allergene.

Vorspeisen

	€
Praline von der Blutwurst mit Belugalinsen - Salat, marinierten Zuckererbsenschoten & Distelöl	16,50
<i>Welschriesling 2022 ~ Tallian. Rechnitz</i>	1/8 5,50
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander, mit fermentierten roten Rüben, Topinambur & hausgemachten Gnocchi	19,00
<i>Chardonnay Riefing Thal DAC 2017 ~ Sommer. Donnerskirchen</i>	1/8 10,00
Hausgemachte Grammelknödel vom Mangalitzaschwein mit brauner Butter & Krautsalat	14,50
<i>Pinot Noir Vogelsang 2019 ~ Lentsch. Donnerskirchen</i>	1/8 6,50
Knackig bunte Salate mit marinierten Wildkräutern, gerösteten Kürbiskernen, Balsamico Dressing & Olivenöl	15,50
mit gebratenen Atlantik Garnelen	24,50
Fossil Tappas (Dreierlei)	26,50
<i>Gelber Muskateller Heideboden 2023 ~ Winzenz. Seewinkel</i>	1/8 5,50
Gebratene Jakobsmuscheln, Babyspinat-Salat, Grammeln & Sellerie	26,50
<i>Sauvignon Blanc 2023 ~ Gmeiner. Purbach</i>	1/8 7,00
Hausgemachte Erdäpfel-Teigtascherl mit Bärlauch-Topfenfülle, brauner Butter & Balsamico Glace	19,00
<i>Welschriesling 2022 ~ Tallian. Rechnitz</i>	1/8 5,50

Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können. Wir bitten um Ihr Verständnis. Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über die Allergene.

Suppen

	€
Fossil's Fischsuppe mit Neusiedler-See Fisch, Tarhonya & Gemüse als Vorspeise	13,50
als Hauptspeise	18,50
Cappuccino vom Bärlauch, knuspriger Blutwurst & Blätterteigstangerl	9,50
Klare Hühnersuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	5,50

Hauptspeisen

Halbes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kürbis- Kernöl		18,50
<i>Welschriesling 2022 ~ Tallian. Rechnitz</i>	1/8	5,50
Im Rauch-Speckmantel rosa gebratenes Schweinefilet mit Bärlauch Risotto & grünem Spargel		24,50
<i>St. Laurent 2018 ~ Schwertführer. Sooss</i>	1/8	7,50
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander, mit fermentierten roten Rüben, Topinambur & hausgemachten Gnocchi		29,00
<i>Chardonnay Riefring Thal DAC 2017 ~ Sommer. Donnerskirchen</i>	1/8	10,00
Duett vom Lamm (geschmort und rosa gebraten) mit eingelegten Radieschen & Erdäpfelstampf		36,50
<i>Alter Berg Blaufränkisch Bio 2017 ~ Heinrich. Gols</i>	1/8	15,00
Hausgemachte Grammelknödel vom Mangalitza Schwein mit Krautsalat & brauner Butter		19,50
<i>Pinot Noir Vogelsang 2019 ~ Lentsch. Donnerskirchen</i>	1/8	6,50
Hausgemachte Erdäpfel-Teigtascherl mit Bärlauch- Topfenfülle, brauner Butter & Balsamico Glace		23,50
<i>Welschriesling 2022 ~ Tallian. Rechnitz</i>	1/8	5,50

Dessert

	€
Schokoladen - Lavakuchen mit Passionsfrucht & Kakaobutter-Ingwer-Eis	12,50
Marzipan Kirschknödel in Mohnbrösel mit eingelegten Weichseln & Sauerkirscheneis	12,50
Fruchtsorbet (Hausgemacht, von Früchten der Saison)	4,50
Hausgemachter Apfel Streuselkuchen mit Schlagobers	7,00
mit Vanilleeis und Schlagobers	9,50
	12,50

Tee & Kaffee

Tee Früchte Kräuter Grün Schwarz	Kanne	5,50
Espresso ~Illy klein	Tasse	3,70
groß		4,90
Cappuccino ~ Illy	Tasse	4,90
Café Latte	Glas	5,00
Eiskaffee	Glas	9,50
Verlängerter	Tasse	4,50

Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können. Wir bitten um Ihr Verständnis. Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über die Allergene.