

Menü

Gedeck/Gruß aus der Küche pro Person		€ 3,10
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit eingelegtem Kürbis & schwarzen Nüssen		€ 12,50
Muskateller 2016 ~ Tschida Apetlon	1/8	€ 5,00
Cappuccino von der Topinambur mit Trüffelschaum & Blätterteigstangerl		€ 6,50
Grüner Veltliner 2016 ~ Domäne Wachau Steinfeder	1/8	€ 4,80
Knusprig gebratenes Filet vom Zander mit fermentierten Roten Rüben & Erdäpfel-Kren-Creme		
Vorspeise Hauptspeise		€ 14,50 € 23,00
Weißburgunder 2015 ~ Erzherzog Johann Klöch	1/8	€ 5,00
Marillen-Sorbet mit Prosecco		€ 4,20
Duett vom Reh (rosa gebratener Rücken & geschmortes Ragout) mit eingelegten Karotten & knusprigem Grießstrudel		€ 29,00
Merlot 2015 ~ Muenzenrieder Apetlon	1/8	€ 5,00
Schokoladen - Lavakuchen mit Portweinbirnen & Birneneis		€ 9,50
Spätlese Heideboden - Muenzenrieder Apetlon	1/16	€ 5,50
4 Gänge Menü		€ 49,00
Weinbegleitung in 1/8		€ 21,00
6 Gänge Menü		€ 63,00
Weinbegleitung in 1/8		€ 25,00

Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über Allergene

Vorspeisen

Praline von der Blutwurst auf Belugalinsensalat & Wildkräuter		€ 9,50
Welschriesling 2016 ~ Gmeiner Purbach	1/8	€ 3,10
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit eingelegtem Kürbis & schwarzen Nüssen		€ 12,50
Muskateller 2016 ~ Tschida Apetlon	1/8	€ 5,00
Hausgemachte Grammelknödel mit Krautsalat		€ 8,50
Welschriesling 2016 ~ Gmeiner Purbach	1/8	€ 3,10
Knackig bunte Salate mit marinierten Kräutern & gerösteten Kürbiskernen mit Balsamicodressing & Olivenöl		€ 8,50
mit gebratener Atlantikgarnele		€ 14,50
Hausgemachte Erdäpfelteigtascherl mit Sellerie gefüllt		
Vorspeise Hauptspeise		€ 11,00 € 16,50
Chardonnay Kreuzjoch 2016 ~ Sommer Donnerskirchen	1/8	€ 5,00
Knusprig gebratenes Filet vom Zander mit fermentierten Roten Rüben & Erdäpfel-Kren-Creme		
Vorspeise Hauptspeise		€ 14,50 € 23,00
Weißburgunder 2015 ~ Erzherzog Johann Klöch	1/8	€ 5,00

Suppen

Fossil's Fischsuppe mit Neusiedlersee Fisch, Tarhonya & Gemüse		€ 7,50/€ 12,50
Klare Hühnersuppe mit Frittaten oder Grießnockerl		€ 3,90
Cappuccino von der Topinampur mit Trüffelschaum & Blätterteigstangerl		€ 6,50

Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über Allergene

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel mit Süßkartoffelpüree & geschmorten Süß-Sauren Zwiebeln		€ 16,50
<i>Blauer Zweigelt 2015 ~ Haider Illmitz</i>	1/8	€ 3,80
Geschmortes Kalbsvögerl mit knusprigem Kukuruz & glasiertem Gemüse		€ 16,00
<i>Calx 2013 ~ Schwertführer Sooss</i>	1/8	€ 5,00
Hausgemachte Grammelknödel mit Krautsalat		€ 12,50
<i>Welschriesling 2016 ~ Gmeiner Purbach</i>	1/8	€ 3,10
In der Butterpfanne souffliertes Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilkkartoffeln		€ 12,50
<i>Stiegl Goldbräu vom Fass</i>	0,33	€ 3,20
Hausgemachte Erdäpfelteigtascherl mit Sellerie gefüllt		
Vorspeise Hauptspeise		€ 11,00 € 16,50
<i>Chardonnay Kreuzjoch 2016 ~ Sommer Donnerskirchen</i>	1/8	€ 5,00
Knusprig gebratenes Filet vom Zander mit fermentierten Roten Rüben & Erdäpfel-Kren-Creme		
Vorspeise Hauptspeise		€ 14,50 € 23,00
<i>Weißburgunder 2015 ~ Erzherzog Johann Klöch</i>	1/8	€ 5,00
Duett vom Reh (rosa gebratener Rücken & geschmortes Ragout) mit eingelegten Karotten & knusprigem Grießstrudel		€ 29,00
<i>Merlot 2015 ~ Muenzenrieder Apetlon</i>	1/8	€ 5,00

Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über Allergene

Dessert

Schokoladen - Lavakuchen mit Portweinbirnen & Birneneis		€ 9,50
Spätlese Heideboden - Muenzenrieder Apetlon	1/16	€ 5,50
Marzipan-Kirschknödel mit eingelegten Kirschen & Kirschensorbet		€ 9,50
Auslese Muskat Ottonel 2016 ~ Haider Illmitz	1/16	€ 4,20
Fruchtsorbet (Hausgemacht, von Früchten der Saison)		€ 2,50

Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über Allergene

