

Menü

Gedeck/Gruß aus der Küche	pro Person	€ 3,10
Roh mariniertes Rinderfilet mit eingelegtem Kürbis & schwarzen Nüssen		€ 14,50
Gelber Muskateller 2017 ~ Winzenz Seewinkel	1/8	€ 5,00
Cappuccino vom Leithaberg Bärlauch & 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		€ 14,50 € 23,00
Vorspeise Hauptspeise		
Weißburgunder 2015 ~ Erzherzog Johann Klöch	1/8	€ 5,00
Marillen-Sorbet mit Prosecco		€ 4,20
Duett vom Kalb (rosa gebratener Rücken , geschmortes Backerl) mit Selleriecreme, eingelegten Karotten & Kräuterseitlingen		€ 26,50
Merlot 2015 ~ Muenzenrieder Apetlon	1/8	€ 5,00
Schokoladen - Lavakuchen mit marinierten Erdbeeren & Erdbeersorbet		€ 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 & Wildkräutern		€ 9,50
Welschriesling 2016 ~ Gmeiner Purbach	1/8	€ 3,10
Roh mariniertes Rinderfilet mit eingelegtem Kürbis & schwarzen Nüssen		€ 14,50
Gelber Muskateller 2017 ~ Winzenz Seewinkel	1/8	€ 5,00
Hausgemachte Grammelknödel mit Krautsalat		€ 8,50
Welschriesling 2016 ~ Gmeiner Purbach	1/8	€ 3,10
Knackig bunter Salat mit marinierten Wildkräutern ,gerösteten Kürbiskernen, Balsamicodressing & Olivenöl		€ 8,50
mit gebratenen Atlantikgarnelen		€ 14,50
Hausgemachte Erdäpfelteigtascherl mit Bärlauch 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 Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl		€ 3,90
Cappuccino vom Leithaberg Bärlauch & Blätterteigstangerl		€ 6,50

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel mit Bärlauchrisotto & glasiertem Gemüse		€ 16,50
Calx 2013 ~ Schwertführer Sooss	1/8	€ 5,00
Halbes Backhenderl mit Bio Erdäpfel-Vogerlsalat & Kürbis-Kernöl		€ 13,50
Welschriesling 2016 ~ Gmeiner Purbach	1/8	€ 3,10
Hausgemachte Grammelknödel mit Bio Krautsalat		€ 12,50
Welschriesling 2016 ~ Gmeiner Purbach	1/8	€ 3,10
In der Butterpfanne souffliertes Wiener Schnitzel vom Schwein mit Bio Petersilkkartoffeln		€ 12,50
Stiegl Goldbräu vom Fass	0,33	€ 3,20
Hausgemachte Erdäpfelteigtascherl mit Bärlauch 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
Duett vom Kalb (rosa gebratener Rücken , geschmortes Backerl) mit Selleriecreme, eingelegten Karotten & Kräuterseitlingen		€ 26,50
Merlot 2015 ~ Muenzenrieder Apetlon	1/8	€ 5,00

Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über Allergene

Dessert

Schokoladen - Lavakuchen mit marinierten Erdbeeren & Erdbeersorbet		€ 9,50
Spätlese Heideboden - Muenzenrieder Apetlon	1/16	€ 5,50
Topfenknödel in Mohnbrösel mit Erdbeer-Rhabarbersalat & Kakaobutter Ingwereis		€ 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

