

Menü

Gedeck/Gruß aus der Küche	pro Person	€ 3,50
In Olivenöl confierte Atlantik-Garnele mit in Safran-Orangensud eingelegtem Fenchel, Orangenfilets & Thymian		€ 13,50
Gelber Muskateller Heideboden 2017 - Winzenz Seewinkel	1/8	€ 5,00
Cappuccino vom Seewinkler Bio Spargel & Blätterteigstangerl		€ 6,50
Grüner Veltliner 2017 - Domäne Wachau Steinfeder	1/8	€ 4,80
Knusprig gebratenes Filet vom Zander mit Bio-Selleriecreme, Baby-Blattspinat & braunem Butterjus		€ 14,50 € 23,00
Vorspeise Hauptspeise		
Weißburgunder 2017 - Erzherzog Johann Klöch	1/8	€ 5,00
Basilikum-Sorbet mit Prosecco		€ 5,50
Duett vom Reh (rosa gebratener Rücken, geschmortes Ragout) mit Pfefferkirschen & knusprigem Grießstrudel		€ 29,50
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		€ 52,00
Weinbegleitung in 1/8		€ 21,00
6 Gänge Menü		€ 69,00
Weinbegleitung in 1/8		€ 25,00

Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über Allergene

Vorspeisen

Praline von der Blutwurst mit fermentierten Roten Rüben,
hausgemachten Schwarzen Nüssen & Wildkräutern € 9,50
Welschriesling 2016 - Gmeiner Purbach 1/8 € 3,10

In Olivenöl confierte Atlantik-Garnele mit in Safran-Orangensud eingelegtem Fenchel,
Orangenfilets & Thymian € 13,50
Gelber Muskateller Heideboden 2017 - Winzenz Seewinkel 1/8 € 5,00

Hausgemachte Grammelknödel vom Mangalitzta Schwein € 8,50
mit Bio Krautsalat & brauner Butter
Welschriesling 2016 - Gmeiner Purbach 1/8 € 3,10

Knackig bunter Salat mit marinierten Wildkräutern vom Leithaberg,
gerösteten Kürbiskernen, Balsamicodressing & Olivenöl € 9,50
mit gebratenen Atlantik Garnelen € 15,50

Knusprig gebratenes Filet vom Zander mit Bio-Selleriecreme, Baby-Blattspinat
& braunem Butterjus
Vorspeise | Hauptspeise € 14,50 | € 23,00
Weißburgunder 2017 - Erzherzog Johann Klöch 1/8 € 5,00

Seewinkler Bio Spargel Grün & Weiß mit Petersilienkartoffeln & Sauce Hollandaise
oder mit kaltgepresstem Olivenöl & Wildkräutern
Vorspeise | Hauptspeise € 11,00 | € 16,50
Sauvignon Blanc 2016 - Gmeiner Purbach 1/8 € 4,80

Suppen

Fossil's Fischsuppe mit Neusiedler See Fisch, Tarhonya & Gemüse € 7,50/€ 12,50

Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl € 3,90

Cappuccino vom Seewinkler Bio Spargel & Blätterteigstangerl € 6,50

Hauptspeisen

Seewinkler Bio Spargel Grün & Weiß mit Petersilienkartoffeln & Sauce Hollandaise
oder mit kaltgepresstem Olivenöl & Wildkräutern

Vorspeise | Hauptspeise

€ 11,00 | € 16,50

Sauvignon Blanc 2016 - Gmeiner Purbach

1/8

€ 4,80

Gebratenes Rinderfilet vom Österreichischen Premium Rind (Medium Rare)

mit Seewinkler Bio Spargel & knusprigem Kukuruz & Sauce Hollandaise

€ 34,90

Calx 2015 - Schwertführer Sooss

1/8

€ 5,00

Halbes Backhendl mit Bio Erdäpfel-Vogerlsalat & Kürbis-Kernöl

€ 13,50

Welschriesling 2016 - Gmeiner Purbach

1/8

€ 3,10

In der Butterpfanne souffliertes Wiener Schnitzel vom Bio Schwein

mit Bio Petersilkartoffeln

€ 12,50

Stiegl Goldbräu vom Fass

0,33

€ 3,20

Hausgemachte Grammelknödel vom Mangalitzta Schwein

€ 12,50

mit Bio Krautsalat & brauner Butter

Welschriesling 2016 - Gmeiner Purbach

1/8

€ 3,10

Knusprig gebratenes Filet vom Zander mit Bio Selleriecreme, Baby-Blattspinat
& braunem Butterjus

Vorspeise | Hauptspeise

€ 14,50 | € 23,00

Weißburgunder 2017 - Erzherzog Johann Klöch

1/8

€ 5,00

Duett vom Reh (rosa gebratener Rücken , geschmortes Ragout)

mit Pfefferkirschen & knusprigem Grießstrudel

€ 29,50

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
Marzipan-Kirsch Knödel in Mohn-Brösel mit eingelegten Kirschen & Kirsch-Sorbet		€ 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

