

# Menü

	€
Gedeck pro Person (Aufstrich, mariniertes Rohschinken und frisch gebackenes Gebäck)	4,90
Gebratene Jakobsmuscheln, Baby Blatt Spinat Salat, Grammeln und Sellerie	26,50
<i>Chardonnay 2022 ~ Tallian. Rechnitz</i>	1/8 6,90
Cappuccino vom Leithaberg Bärlauch, knuspriger Blutwurst und Blätterteigstangerl	9,50
<i>Grüner Veltliner Ried Dorner 2020 ~ Waltner. Engelmansbrunn</i>	1/8 7,00
Gebratenes Filet vom Wildfang Zander, mit Seewinkler Spargel (grün und weiß), Petersilienkartoffeln und marinierten Kräutern	
als Vorspeise	19,00
als Hauptspeise	29,00
<i>Sauvignon Blanc Obere Heide 2022 ~ Nittnaus. Gols</i>	1/8 7,50
Limetten Sorbet mit Prosecco	9,50
Duett vom Lamm (geschmort und rosa gebraten) mit eingelegten Radieschen und Erdäpfelstampf	36,50
<i>Alter Berg Blaufränkisch Bio 2017 ~ Heinrich. Gols</i>	1/8 15,00
Marzipan Kirschknödel in Mohnbrösel mit eingelegten Weichseln und 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>	42,00

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 und Distelöl		16,50
<i>Grüner Veltliner Ried Dorner 2020 ~ Waltner. Engelmannsbrunn</i>	1/8	7,00
Gebratenes Filet vom Wildfang Zander, mit Seewinkler Spargel (grün und weiß), Petersilienkartoffeln und marinierten Kräutern		19,00
<i>Sauvignon Blanc Obere Heide 2022 ~ Nittnaus. Gols</i>	1/8	7,50
Hausgemachte Grammel Knödel vom Mangalitza Schwein 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 und 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, Baby Blatt Spinat Salat, Grammeln und Sellerie		26,50
<i>Chardonnay 2022 ~ Tallian. Rechnitz</i>	1/8	6,90
Hausgemachte Erdäpfel-Teigtascherl mit Bärlauch-Topfenfülle, brauner Butter und Balsamico Glace		19,00
<i>Tandaradei (S, GV, R) 2023 ~ Tremmel. Rust</i>	1/8	5,50
Seewinkler Spargel (Grün und Weiß) mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder mit kaltgepresstem Olivenöl und Wildkräutern		19,00
<i>Sauvignon Blanc Obere Heide 2022 ~ Nittnaus. Gols</i>	1/8	7,50

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 und Blätterteigstangerl	9,50
Klare Hühnersuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	5,50

# Hauptspeisen

Halbes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kürbis-Kernöl		18,50
<i>Grüner Veltliner Ried Dorner 2020 ~ Waltner. Engelmannsbrunn</i>	1/8	7,00
Im Rauch-Speckmantel rosa gebratenes Schweinefilet mit Bärlauch Risotto und grünem Spargel		24,50
<i>St. Laurent 2018 ~ Schwertführer. Sooss</i>	1/8	7,50
Gebratenes Filet vom Wildfang Zander, mit Seewinkler Spargel (grün und weiß) , Petersilienkartoffeln und marinierten Kräutern		29,00
<i>Sauvignon Blanc Obere Heide 2022 ~ Nittnaus. Gols</i>	1/8	7,50
Duett vom Lamm (geschmort und rosa gebraten) mit eingelegten Radieschen und Erdäpfelstampf		36,50
<i>Alter Berg Blaufränkisch Bio 2017 ~ Heinrich. Gols</i>	1/8	15,00
Hausgemachte Grammel Knödel 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 und Balsamico Glace		23,50
<i>Tandaradei (S, GV, R) 2023 ~ Tremmel. Rust</i>	1/8	5,50
Seewinkler Spargel (Grün und Weiß) mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder mit kaltgepresstem Olivenöl und Wildkräutern		24,50
<i>Sauvignon Blanc Obere Heide 2022 ~ Nittnaus. Gols</i>	1/8	7,50

# Dessert

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