

# Menü

	€
Gedeck pro Person (Aufstrich, marinierter 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 Seewinkler Spargel, knuspriger Blutwurst und Blättertartigstangerl	9,50
<i>Sauvignon Blanc 2023 ~ Gmeiner. Purbach</i>	1/8 7,00
Gebratenes Filet vom Wildfang Zander mit Kohlrabi-Erbse-Tomate-Liebstöckel als Vorspeise	
als Hauptspeise	19,00
	29,00
<i>Grüner Veltliner Ried Dorner 2020 ~ Waltner. Engelmansbrunn</i>	1/8 7,00
Limetten-Erdbeeren Sorbet mit Prosecco	9,50
Gebratener Hirschrücken mit Rhabarber-Äpfel-Jungzwiebel und Mohn Liwanzen	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>Welschriesling Heideboden 2022 ~ Winzenz. Seewinkel</i>	1/8 5,00
Gebrautes Filet vom Wildfang Zander mit Kohlrabi-Erbse-Tomate-Liebstöckel	19,00
<i>Grüner Veltliner Ried Dorner 2020 ~ Waltner. Engelmansbrunn</i>	1/8 7,00
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>Welschriesling Heideboden 2022 ~ Winzenz. Seewinkel</i>	1/8 5,00
Gebraute Jakobsmuscheln, Baby Blatt Spinat Salat, Grammeln und Sellerie	26,50
<i>Chardonnay 2022 ~ Tallian. Rechnitz</i>	1/8 6,90
Hausgemachte Erdäpfel-Teigtascherl mit Wildkräuter-Topfenfülle, brauner Butter und Balsamico Glace	19,00
<i>Wiener Gem. Satz (R, GV, Z, RG) 2020 ~ Mayer. Wien</i>	1/8 7,00
Seewinkler Spargel (Grün und Weiß) mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder mit kaltgepresstem Olivenöl und Wildkräutern	19,00
<i>Sauvignon Blanc 2023 ~ Gmeiner. Purbach</i>	1/8 7,00

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.

# Suppen

	€
Fossil's Fischsuppe mit Neusiedler-See Fisch, Tarhonya & Gemüse	
als Vorspeise	13,50
als Hauptspeise	18,50
Cappuccino vom Seewinkler Spargel, 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 Kräuter Risotto und grünem Spargel		24,50
<i>St. Laurent 2018 ~ Schwertführer. Sooss</i>	1/8	7,50
Gebratenes Filet vom Wildfang Zander mit Kohlrabi-Erbse-Tomate-Liebstöckel		29,00
<i>Grüner Veltliner Ried Dorner 2020 ~ Waltner. Engelmannsbrunn</i>	1/8	7,00
Gebratener Hirschrücken mit Rhabarber-Äpfel-Jungzwiebel und Mohn Liwanzen		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 Wildkräuter-Topfenfülle, brauner Butter und Balsamico Glace		23,50
<i>Wiener Gem. Satz (R, GV, Z, RG) 2020 ~ Mayer. Wien</i>	1/8	7,00
Seewinkler Spargel (Grün und Weiß) mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder mit kaltgepresstem Olivenöl und Wildkräutern		24,50
<i>Sauvignon Blanc 2023 ~ Gmeiner. Purbach</i>	1/8	7,00

# Dessert

	€
Schokoladen - Lavakuchen mit marinierten Erdbeeren und Erdbeeren Sorbet	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.