

Menü

	€
Gedeck pro Person (Aufstrich, mariniertes Rohschinken und frisch gebackenes Gebäck)	4,90
In Olivenöl confierte Atlantik Garnele, mit im Orangen-Safran-Sud eingelegtem Fenchel, Grapefruit Filets & Zitronenthymian	24,50
<i>Riesling Quarz 2023 ~ Sommer. Donnerskirchen</i>	1/8 7,50
Cappuccino vom Hokkaido Kürbis mit Jaipur Curry und knuspriger Blutwurst	9,50
<i>Neuburger 2019 ~ Lentsch. Donnerskirchen</i>	1/8 7,00
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander, mit fermentierten Roten Rüben, Topinambur & hausgemachten Gnocchi	19,00
als Vorspeise	29,00
als Hauptspeise	
<i>Grüner Veltliner Himmelreich DAC 2019 ~ Bayer. Donnerskirchen</i>	1/8 13,00
Limetten Sorbet mit Prosecco	9,50
Rosa gebratener Hirschrücken, Grießstrudel, mit eingelegten Karotten und Physalis	36,50
<i>Pinot Noir Leithakalk Bio 2019 ~ Heinrich. Gols</i>	1/8 12,00
Schokoladen - Lavakuchen mit eingelegten Birnen und Birnen Sorbet	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>	45,00

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>Neuburger 2019 ~ Lentsch. Donnerskirchen</i>	1/8	7,00
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander, mit fermentierten Roten Rüben, Topinambur & hausgemachten Gnocchi		19,00
<i>Grüner Veltliner Himmelreich DAC 2019 ~ Bayer. Donnerskirchen</i>	1/8	13,00
Hausgemachte Grammel Knödel vom Mangalitza Schwein mit brauner Butter & Krautsalat		14,50
<i>Riesling Quarz 2023 ~ Sommer. Donnerskirchen</i>	1/8	7,50
Knackig bunte Salate mit marinierten Wildkräutern, gerösteten Kürbiskernen, Balsamico Dressing und Olivenöl		15,50
mit gebratenen Atlantik Garnelen		24,50
Fossil Tapas (Dreierlei)		26,50
<i>Gelber Muskateller Heideboden 2023 ~ Winzenz. Seewinkel</i>	1/8	5,50
In Olivenöl confierte Atlantik Garnele, mit im Orangen-Safran-Sud eingelegtem Fenchel, Grapefruit Filets & Zitronenthymian		24,50
<i>Riesling Quarz 2023 ~ Sommer. Donnerskirchen</i>	1/8	7,50
Hausgemachte Erdäpfel-Teigtascherl mit Sellerie-Topfen Fülle, brauner Butter und Balsamico Glace		19,00
<i>Neuburger 2019 ~ Lentsch. Donnerskirchen</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	14,50
als Hauptspeise	21,50
Cappuccino vom Hokkaido Kürbis mit Jaipur Curry und knuspriger Blutwurst	9,50
Klare Hühnersuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	6,50

Hauptspeisen

Halbes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kürbis-Kernöl		19,50
<i>Vom Fass: Gold Bräu (Vollbier) ~ Stiegl</i>		4,50
Im Rauch-Speckmantel rosa gebratenes Schweinefilet mit pannonischem Paprika - Paradeiser Gemüse und knusprigem Polenta		24,50
<i>St. Laurent 2020 ~ Mariell. Grosshöflein</i>	1/8	8,70
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander, mit fermentierten Roten Rüben, Topinambur & hausgemachten Gnocchi		29,00
<i>Grüner Veltliner Himmelreich DAC 2019 ~ Bayer. Donnerskirchen</i>	1/8	13,00
Rosa gebratener Hirschrücken, Grießstrudel, mit eingelegten Karotten und Physalis		36,50
<i>Pinot Noir Leithakalk Bio 2019 ~ Heinrich. Gols</i>	1/8	12,00
Hausgemachte Grammel Knödel vom Mangalitza Schwein mit Krautsalat & brauner Butter		21,00
<i>Riesling Quarz 2023 ~ Sommer. Donnerskirchen</i>	1/8	7,50
Hausgemachte Erdäpfel-Teigtascherl mit Sellerie-Topfen Fülle, brauner Butter und Balsamico Glace		24,50
<i>Neuburger 2019 ~ Lentsch. Donnerskirchen</i>	1/8	7,00

Dessert

	€
Schokoladen - Lavakuchen mit eingelegten Birnen und Birnen Sorbet	12,50
Purbacher Zwetschkenknödel mit Zwetschken Röster und Zimteis	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.