

Menü

	€
Gedeck pro Person (Aufstrich, mariniertes Rohschinken und frisch gebackenes Gebäck)	4,90
Beefstatar vom Steppenrind mit eingelegtem Eierschwammerl und Butterstoast	24,50
<i>Sauvignon Blanc 2023 ~ Gmeiner. Purbach</i>	1/8 7,00
Pannonische Tomatenkaltschale mit Basilikumsorbet und Sesam-Blätterteigstangerl	9,50
<i>Wiener Gem. Satz (R, GV, Z, RG) 2020 ~ Mayer. Wien</i>	1/8 7,00
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander, Kohlrabi, Erbse und Liebstöckel	
als Vorspeise	19,00
als Hauptspeise	29,00
<i>Grüner Veltliner Himmelreich DAC 2017 ~ Sommer. Donnerskirchen</i>	1/8 11,00
Limetten Sorbet mit Prosecco	9,50
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Pfeffer Feigen und Grießstrudel	36,50
<i>Pinot Noir Leithakalk Bio 2015 ~ Heinrich. Gols</i>	1/8 12,00
Purbacher Marillenknödel mit Marillen Röster und Marillen Sorbet	12,50
<i>Spätlese Exquisit 2020 ~ Nittnaus. Gols</i>	1/16 5,50
4 Gänge Menü	75,00
<i>Weinbegleitung</i>	31,00
6 Gänge Menü	100,00
<i>Weinbegleitung</i>	42,50

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.

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, Kohlrabi, Erbse und Liebstöckel		19,00
<i>Grüner Veltliner Himmelreich DAC 2017 ~ Sommer. Donnerskirchen</i>	1/8	11,00
Hausgemachte Grammel Knödel vom Mangalitza Schwein mit brauner Butter & Krautsalat		14,50
<i>Welschriesling Heideboden 2023 ~ Winzenz. Seewinkel</i>	1/8	5,00
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>Wiener Gem. Satz (R, GV, Z, RG) 2020 ~ Mayer. Wien</i>	1/8	7,00
Beeftatar vom Steppenrind mit eingelegtem Eierschwammerl und Butterstoast		24,50
<i>Sauvignon Blanc 2023 ~ Gmeiner. Purbach</i>	1/8	7,00
Hausgemachte Erdäpfel-Teigtascherl mit Sellerie -Topfenfülle, brauner Butter und Balsamico Glace		19,00
<i>Neuburger 2019 ~ Lentsch. Donnerskirchen</i>	1/8	7,00
Frische Bandnudeln mit Eierschwammerl " a la Creme ", gehobeltem Parmesan und Rucola		19,50
<i>Grüner Veltliner Himmelreich DAC 2017 ~ Sommer. Donnerskirchen</i>	1/8	11,00

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
Pannonische Tomatenkaltschale mit Basilikumsorbet und Sesam-Blätterteigstangerl	9,50
Klare Hühnersuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	6,50

Hauptspeisen

Halbes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kürbis-Kernöl		19,50
<i>Welschriesling Heideboden 2023 ~ Winzenz. Seewinkel</i>	1/8	5,00
Im Rauch-Speckmantel rosa gebratenes Schweinefilet mit pannonischem Paprika - Paradeiser Gemüse und knusprigem Kukuruz		24,50
<i>St. Laurent 2018 ~ Schwertführer. Sooss</i>	1/8	7,50
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander, Kohlrabi, Erbse und Liebstöckel		29,00
<i>Grüner Veltliner Himmelreich DAC 2017 ~ Sommer. Donnerskirchen</i>	1/8	11,00
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Pfeffer Feigen und Grießstrudel		36,50
<i>Pinot Noir Leithakalk Bio 2015 ~ Heinrich. Gols</i>	1/8	12,00
Hausgemachte Grammel Knödel vom Mangalitza Schwein mit Krautsalat & brauner Butter		21,00
<i>Welschriesling Heideboden 2023 ~ Winzenz. Seewinkel</i>	1/8	5,00
Hausgemachte Erdäpfel-Teigtascherl mit Sellerie-Topfenfülle, brauner Butter und Balsamico Glace		24,50
<i>Neuburger 2019 ~ Lentsch. Donnerskirchen</i>	1/8	7,00
Frische Bandnudeln mit Eierschwammerl " a la Creme ", gehobeltem Parmesan und Rucola		26,50
<i>Grüner Veltliner Himmelreich DAC 2017 ~ Sommer. Donnerskirchen</i>	1/8	11,00

Dessert

	€
Schokoladen - Lavakuchen mit marinierten Erdbeeren und Erdbeeren Sorbet	12,50
Purbacher Marillenknödel mit Marillen Röster und Marillen Sorbet	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.