

# Menü

Gedeck/Gruß aus der Küche	pro Person	€ 3,10
Roh mariniertes Rinderfilet mit Paradeisern, Parmesan & Basilikum Sorbet		€ 14,50
Gelber Muskateller Heideboden 2017 ~ Winzenz Seewinkel	1/8	€ 5,00
Cappuccino vom Leithaberg Bärlauch & Blätterteigstangerl		€ 6,50
Grüner Veltliner 2016 ~ Domäne Wachau Steinfeder	1/8	€ 4,80
Knusprig gebratenes Filet vom Zander mit Bio Selleriecreme, Baby-Blattspinat & braunem Butterjus		
Vorspeise   Hauptspeise		€ 14,50   € 23,00
Weißburgunder 2015 ~ Erzherzog Johann Klöch	1/8	€ 5,00
Pfefferminz-Sorbet mit Prosecco		€ 4,20
Duett vom Lamm (rosa gebratener Rücken , geschmorte Stelze) mit Bio Erdäpfelstampf, eingelegten Radieschen, Jungzwiebel & kaltgepresstes Distelöl		€ 26,50
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		€ 49,00
Weinbegleitung in 1/8		€ 21,00
6 Gänge Menü		€ 63,00
Weinbegleitung in 1/8		€ 25,00

Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über Allergene

# Vorspeisen

Praline von der Blutwurst auf Belugalinsensalat, hausgemachten Schwarzen Nüssen, kaltgepresstem Distelöl & Wildkräutern		€ 9,50
Welschriesling 2016 ~ Gmeiner Purbach	1/8	€ 3,10
Roh mariniertes Rinderfilet mit Paradeisern, Parmesan & Basilikum Sorbet		€ 14,50
Gelber Muskateller Heideboden 2017 ~ Winzenz Seewinkel	1/8	€ 5,00
Hausgemachte Grammelknödel vom Mangalitzta Schwein mit Bio Krautsalat und brauner Butter		€ 8,50
Welschriesling 2016 ~ Gmeiner Purbach	1/8	€ 3,10
Knackig bunter Salat mit marinierten Wildkräutern vom Leithaberg, gerösteten Kürbiskernen, Balsamicodressing & Olivenöl		€ 8,50
mit gebratenen Atlantik Garnelen		€ 14,50
Mit Bärlauch gefüllte Erdäpfel Teigtascherl, brauner Butter und Balsamicoglaze		
Vorspeise   Hauptspeise		€ 11,00   € 16,50
Chardonnay Kreuzjoch 2016 ~ Sommer Donnerskirchen	1/8	€ 5,00
Knusprig gebratenes Filet vom Zander mit Bio Selleriecreme, Baby-Blattspinat & braunem Butterjus		
Vorspeise   Hauptspeise		€ 14,50   € 23,00
Weißburgunder 2015 ~ Erzherzog Johann Klöch	1/8	€ 5,00
Seewinkler Bio Spargel Grün und Weiß mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise oder mit kaltgepresstem Olivenöl und Wildkräutern		
Vorspeise   Hauptspeise		€ 11,00   € 17,50
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 Leithaberg Bärlauch & Blätterteigstangerl		€ 6,50

gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über Allergene

# Hauptspeisen

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

Vorspeise | Hauptspeise € 11,00 | € 17,50  
Sauvignon Blanc 2016 ~ Gmeiner Purbach 1/8 € 4,80

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom österreichischen Bio Rind  
mit knusprigem Kukuruz & glasiertem Bio Gemüse € 18,50  
Calx 2013 ~ 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 Mangalitzza Schwein € 12,50  
mit Bio Krautsalat und brauner Butter  
Welschriesling 2016 ~ Gmeiner Purbach 1/8 € 3,10

Mit Bärlauch gefüllte Erdäpfel Teigtascherl mit brauner Butter und Balsamicoglace  
Vorspeise | Hauptspeise € 11,00 | € 16,50  
Chardonnay Kreuzjoch 2016 ~ Sommer Donnerskirchen 1/8 € 5,00

Knusprig gebratenes Filet vom Zander mit Bio Selleriecreme, Baby-Blattspinat  
& braunem Butterjus  
Vorspeise | Hauptspeise € 14,50 | € 23,00  
Weißburgunder 2015 ~ Erzherzog Johann Klöch 1/8 € 5,00

Duett vom Lamm (rosa gebratener Rücken , geschmorte Stelze) mit Bio Erdäpfelstampf,  
eingelegten Radieschen, Jungzwiebel & kaltgepresstes Distelöl € 26,50  
Merlot 2015 ~ Muenzenrieder Apetlon 1/8 € 5,00

# Dessert

Schokoladen - Lavakuchen mit marinierten Erdbeeren & Erdbeersorbet		€ 9,50
Spätlese Heideboden - Muenzenrieder Apetlon	1/16	€ 5,50
Topfenknödel in Mohn Brösel mit Rhabarber Salat & Kakaobutter Ingwereis		€ 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

