

Menü

Gedeck/Gruß aus der Küche	pro Person	€ 3,50
Im Olivenöl confierte Atlantik-Garnele mit im Safran-Orangensud eingelegten Fenchel, Orangenfilets & Thymian		€ 13,50
Gelber Muskateller Heideboden 2017 ~ Winzenz Seewinkel	1/8	€ 5,00
Pannonische Tomatenkaltschale mit Basilikumsorbet & Blätterteigstangerl		€ 6,50
Grüner Veltliner 2017 ~ Domäne Wachau Steinfeder	1/8	€ 4,80
Knusprig gebratenes Filet vom Zander mit Bio-Erbsencreme, Wurzelgemüse & Speck		
Vorspeise Hauptspeise		€ 14,50 € 23,00
Weißburgunder 2017 ~ Erzherzog Johann Klöch	1/8	€ 5,00
Marillensorbet mit Prosecco		€ 5,50
Duett vom Reh (rosa gebratener Rücken, geschmortes Ragout) mit Pfefferkirschen & knusprigem Grießstrudel		€ 29,50
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		€ 52,00
Weinbegleitung in 1/8		€ 21,00
6 Gänge Menü		€ 69,00
Weinbegleitung in 1/8		€ 25,00

Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über Allergene

Vorspeisen

Praline von der Blutwurst mit fermentierten Roten Rüben,
hausgemachten schwarzen Nüssen & Wildkräutern € 9,50
Welschriesling 2016 ~ Gmeiner Purbach 1/8 € 3,50

Im Olivenöl confierte Atlantik-Garnele mit im Safran-Orangensud eingelegten Fenchel,
Orangenfilets & Thymian € 13,50
Gelber Muskateller Heideboden 2017 ~ Winzenz Seewinkel 1/8 € 5,00

Hausgemachte Grammelknödel vom Mangalitzta Schwein € 8,50
mit Bio-Krautsalat & brauner Butter
Welschriesling 2016 ~ Gmeiner Purbach 1/8 € 3,50

Knackig bunter Salat mit marinierten Wildkräutern vom Leithaberg,
gerösteten Kürbiskernen, Balsamicodressing & Olivenöl € 9,50
mit gebratenen Atlantik Garnelen € 15,50

Knusprig gebratenes Filet vom Zander mit Bio-Erbsencreme, Wurzelgemüse
& Speck
Vorspeise | Hauptspeise € 14,50 | € 23,00
Weißburgunder 2017 ~ Erzherzog Johann Klöch 1/8 € 5,00

Mit Leithaberg-Kräuter gefüllte Erdäpfelteig-Tascherl mit brauner Butter & Balsamicoglace
Vorspeise | Hauptspeise € 11,00 | € 16,50

Suppen

Fossil's Fischsuppe mit Neusiedler See Fisch, Tarhonya & Gemüse € 7,50/€ 12,50

Pannonische Tomatenkaltschale mit Basilikumsorbet & Blätterteigstangerl € 6,50

Klare Hühnersuppe mit Frittaten oder Grießnockerl € 3,90

Hauptspeisen

Mit Leithaberg-Kräuter gefüllte Erdäpfelteig-Tascherl mit brauner Butter & Balsamico-Glace		
Vorspeise Hauptspeise		€ 11,00 € 16,50
Duett vom Reh (rosa gebratener Rücken, geschmortes Ragout) mit Pfefferkirschen & knusprigem Grießstrudel		€ 29,50
Merlot 2015 ~ Muenzenrieder Apetlon	1/8	€ 5,00
Halbes Backhendl mit Bio-Erdäpfel-Vogersalat & Kürbis-Kernöl		€ 13,50
Welschriesling 2016 ~ Gmeiner Purbach	1/8	€ 3,50
In der Butterpfanne souffliertes Wiener Schnitzel vom Bio-Schwein mit Bio-Petersilkkartoffeln		€ 12,50
Stiegl Goldbräu vom Fass	0,33	€ 3,50
Hausgemachte Grammelknödel vom Mangalitza Schwein mit Bio-Krautsalat & brauner Butter		€ 12,50
Welschriesling 2016 ~ Gmeiner Purbach	1/8	€ 3,50
Knusprig gebratenes Filet vom Zander mit Bio-Erbensencreme, Wurzelgemüse & Speck		
Vorspeise Hauptspeise		€ 14,50 € 23,00
Weißburgunder 2017 ~ Erzherzog Johann Klöch	1/8	€ 5,00
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom österreichischen Bio-Rind mit knusprigem Kukuruz & glasiertem Bio-Gemüse		€ 18,50
Blaifränkisch vom Kalk 2016 ~ Altenburger Jois	1/8	€ 5,00

Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über Allergene

Dessert

Schokoladen - Lavakuchen mit marinierten Erdbeeren & Erdbeersorbet		€ 9,50
Spätlese Heideboden - Muenzenrieder Apetlon	1/16	€ 5,50
Marzipan-Kirsch Knödel in Mohnbrösel mit eingelegten Kirschen & Kirschsorbet		€ 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

