

Menü

	€
Gedeck pro Person (Aufstrich, marinierter Rohschinken und frisch gebackenes Gebäck)	4,90
Gebratene Jakobsmuscheln mit Baby Blattspinat, Grammeln und Sellerie	26,50
<i>Spektrum Weiß (CH, W, GM) 2019 ~ Tallian. Rechnitz</i>	1/8 9,00
Cappuccino von der Pastinake mit Trüffelschaum, Kakao und knuspriger Blutwurst	9,50
<i>Neuburger Leithaberg DAC 2023 ~ Lentsch. Donnerskirchen</i>	1/8 10,00
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander, mit fermentierten Roten Rüben, Topinambur & hausgemachten Gnocchi	
als Vorspeise	19,00
als Hauptspeise	29,00
<i>Grüner Veltliner Himmelreich DAC 2019 ~ Bayer. Donnerskirchen</i>	1/8 13,00
Limetten Sorbet mit Prosecco	9,50
Rosa gebratener Hirschrücken mit Pfeffer Zwetschken, süß-sauren geschmorten Zwiebeln und Grießstrudel	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	80,00
<i>Weinbegleitung</i>	35,50
6 Gänge Menü	105,00
<i>Weinbegleitung</i>	48,00

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 Leithaberg DAC 2023 ~ Lentsch. Donnerskirchen</i>	1/8	10,00
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 DAC 2023~ Rabl. Langenlois</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
Gebratene Jakobsmuscheln mit Baby Blattspinat, Grammeln und Sellerie		26,50
<i>Spektrum Weiß (CH, W, GM) 2019 ~ Tallian. Rechnitz</i>	1/8	9,00
Hausgemachte Erdäpfel-Teigtascherl mit Sellerie- Topfen Fülle, brauner Butter und Balsamico Glace		19,00
<i>Neuburger Leithaberg DAC 2023 ~ Lentsch. Donnerskirchen</i>	1/8	10,00

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 von der Pastinake mit Trüffelschaum, Kakao 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 Süßkartoffelcreme und geschmorte Rote-Zwiebeln		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 mit Pfeffer Zwetschken, süß-sauren geschmorten Zwiebeln und Grießstrudel		36,50
<i>Pinot Noir Leithakalk Bio 2019 ~ Heinrich. Gols</i>	1/8	12,00
Hausgemachte Grammel Knödel vom Mangalitzta Schwein mit Krautsalat & brauner Butter		21,00
<i>Riesling DAC 2023~ Rabl. Langenlois</i>	1/8	7,50
Hausgemachte Erdäpfel-Teigtascherl mit Sellerie-Topfen Fülle, brauner Butter und Balsamico Glace		24,50
<i>Neuburger Leithaberg DAC 2023 ~ Lentsch. Donnerskirchen</i>	1/8	10,00

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	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.