

A
P
E
R
I
T
I
F

Gedeck klein | 2 Personen | 7.5
Hausgemachtes Sauerteigbrot
2erlei Butter | 2erlei Aufstrich

Gedeck groß | 2 Personen | 15
4 Häppchen
Hausgemachtes Sauerteigbrot
2erlei Butter | 2erlei Aufstrich
4 hausgemachte Pralinen

EINZELN A LA CARTE ODER ALS MENÜ WÄHLBAR

Feldhase | Vögerl | Pefferoni | Püree | 9.5
2021 Why Taille? weiß (GV,RI,CH) unfiltriert – Weingut Zuschmann-Schöfmann, Martinsdorf

Paradeiser | Weinviertler Feta | Paprika | Basilikum | 17
2024 Rose Blanc de Noir Zweigelt – Weingut S. Jordan, Großreipersdorf

Reh-Kraftsuppe | Kaspressknödel | 7.5
2023 Grüner Veltliner Res. Hundschupfen – Weingut Zens, Mailberg

Melanzanie | Erdnuss | Hüttenkäse | Erdnussöl | 17 | 26
2024 Grauburgunder Gebirg – Weingut Geschweicher, Röschitz

Wolfsbarsch | Filet | gebraten | Lauch | Erdäpfel-Fisch-Bouillon | 22 | 31
2024 Sauvignon Blanc Junge Bergen – Weingut Heinzl-Gettinger, Deinzendorf

Saibling | 3erlei Karotte | Orangen-Couscous | 31
2024 Chardonnay – Weingut Fürnkranz, Mailberg

Rhabarber | Sorbet | Zitronengel | 7.5
Aperol Spritz

Lamm | Rücken | gebraten | Zucchini - Polenta - Lasagne | 38
2021 Cuvée Diabolo (ZW,ME) – Weingut Zeitlberger, Tiefenthal

Pfirsich | Panna Cotta | Sorbet | Creme | 16
„Null Bock“ alkoholfrei – Weingut Schwarzböck, Hagenbrunn
oder

Kirsche | Schokolade | griechisches Joghurt | Baiser | 18
2024 Cuvee „Fräulein G“ – Weingut Reisinger, Obritz
oder

kleiner Käse | 17
2022 Riesling Kugler – Weingut Weinrieder, Kleinhadersdorf oder 2021 Merlot – Schlossweingut, Mailberg

* hausgemachte Pralinen Stk. 3
* hausgemachte Macarons Stk. 3
* hausgemachte Eis & Sorbet pro Kugel 2.5
* Café Gourmand 3erlei süße Überraschung inkl. Kaffee 12

Menü pro Person + Getränkebegleitung

3 Gänge 52 + 15
4 Gänge 69 + 20
5 Gänge 82 + 25
6 Gänge 95 + 30
7 Gänge 107 + 34
8 Gänge 119 + 40
9 Gänge 132 + 43

alle Preise verstehen sich in € und inklusive aller Steuern und gesetzlicher Abgaben |
Gerne geben wir Auskunft über Allergene