

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

Rote Rübe | Sauerrahm | Distelöl 16
2023 Sauvignon Blanc – Weingut Klein, Pernersdorf

Reh-Kraftsuppe | Kaspressknödel 7.5
2024 Weinviertel DAC Alte Reben – Weingut N. Bauer, Jetzelsdorf

Ravioli | Feigen | Taleggio | Radicchio | Walnüsse 17 | 24
2024 Grauburgunder – Weingut Bauer, Jetzelsdorf

Wolfsbarsch | Filet | gebraten | Lauch | Erdäpfel-Fisch-Bouillon 22 | 31
2024 Weißburgunder – Weingut Hebenstreit, Kleinriedenthal

Kremstal Garnele | Jakobsmuschel | Wein4tler Trüffel 31
2023 Chardonnay Gr. R. Antlasbergen – Weingut Zens, Mailberg

Rhabarber | Sorbet | Zitronengel 7.5
Aperol Spritz

Lamm | Rücken | gebraten | Zucchini - Polenta - Lasagne 38
2023 Cuvée Baldur (ZW,ME,CS) – Weingut Sonnenhügel, Unterretzbach

Sauerrahm-Schmarr'n | Zwetschkenröster | Vanilleeis 16
hausgemachter Amaretto | Apfel | Zimt | Sprudel
oder

Himbeere | Dulcey Schokolade | grüner Apfel | Spätzle 18
2024 Cuvee „Fräulein G“ – Weingut Reisinger, Obritz
oder

kleiner Käse 17

2016 Riesling Schneiderberg Lagenreserve – Weingut Weinrieder, Kleinhadersdorf

* 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