

A  
P  
E  
R  
I  
T  
I  
F

Gedeck klein | 2 Personen | 7.5

Hausgemachtes Sauerteigbrot  
2erlei Butter | 2erlei Aufstrich

Gedeck groß | 2 Personen | 18

4 Häppchen  
Hausgemachtes Sauerteigbrot  
2erlei Butter | 2erlei Aufstrich  
4 hausgemachte Pralinen

## EINZELN A LA CARTE ODER ALS MENÜ WÄHLBAR

Feldhase | gefüllte Brottascherl | Krautsalat 11

2021 Why Taille? weiß (GV,RI,CH) umfiltriert – Weingut Zuschmann-Schöfmann, Martinsdorf

Kürbis | Allerlei | Muskat & Hokkaido | Topinambur-Chips 15

2024 Riesling vom Urgestein – Weingut Stift, Röschitz

Reh-Kraftsuppe | Milzschnitte 7.5

2024 Grüner Veltliner Fuchsenberg – Weingut Hebenstreit, Kleinriedenthal

Knoblauch | Cremesuppe | Brotcroutons 7.5

2023 Chardonnay Gr. Reserve Antlasbergen – Weingut Zens, Mailberg

Hummer | Krautfleisch | Salzerdäpfel | Duftgeranien-Öl 29 | 37

2024 Weißburgunder – Weingut Heinzl-Gettinger, Deinzendorf

Edelfische | Blanquette | Maiskroketten | Lauch 17 | 24

2023 Sauvignon Leitenberg – Weingut Urban, Wullersdorf

Amaretto-Mandarine | Sorbet | Espuma 7.5

Pinot Blanc Frizzante – Weingt Peer

Wildente | Brust & Keule | Kerbelknolle | Karotten 34

2022 St. Laurent Alte Reben – Weingut Glatzer, Göttlesbrunn

Schokolade | Rumtopf | Topinambur | Quitte | Walnuss 15

hausgemachter Amaretto | Quittensaft | Sprudel  
oder

Zitrusfrüchte | Erdnuss | Baiser | Zitronencreme | Granité 18

2024 „Fräulein G“ – Weingut Reisinger, Obritz

oder

kleiner Käse 17

2016 Riesling Schneiderberg Lagenreserve – Weingut Weinrieder, Kleinhadersdorf

\* hausgemachte **Pralinen** pro Stk. 3

\* hausgemachte **Macarons** pro Stk. 3

\* hausgemachte **Eis & Sorbet** pro Kugel 2.5

\* **Café Gourmand** 3erlei süße Überraschung

inkl. Kaffee 12

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

**Menü pro Person + Getränkebegleitung**

3 Gänge 57 + 18

4 Gänge 74 + 23

5 Gänge 87 + 30

6 Gänge 100 + 33

7 Gänge 112 + 37

8 Gänge 124 + 43

9 Gänge 137 + 46