

AMUSE GEULE

Cola Zitron | Kürbis | Salbei

Mognrazerl

Seinerzeit € 10,20

Sauerteigbrot | Pilzconsomme | Feigenbutterschmalz | Wurstaufstrich
eingeweckte und geselchte Ente | Steine | Knäckebrötchen | Dörrfrüchte von Fam. Enne

Bauerngarten € 8,20

Frischkäsemousse | Rote Rübe | Blattlkräpfchen | Ampfer

Fasan € 5,20

Legierte Fasanensuppe | Safran | Bröselknödel

zum „Einestrah“

Fleischkräpfchen € 6,80

Sandornkrautsalat

Dankbare Erdäpfel € 6,80

Lauch | Erdäpfel | Topfen | Salbei

d´Moizeit

Gebackenes Kalbsbries € 12,80 | € 15,80

Feigenmarmelade | Champignon
(klein/gross)

Innere Werte € 8,80 | € 13,80

Kalbsrahmbeuschel | Zunge | Herz | Serviettenknödel
(klein/gross)

Waidmannsheil € 17,80

Rehragout | Speckzweitschen | Mini Serviettenknödel

Jäger und Sammler € 26,80

Hirschrückensteak | Damnadei | Heu-Bearnaise
Pastinaken-Sherrypüree

Gefüllter Kohlrabi € 14,00

Erbsen | Erdäpfelwürferl | Schafffrischkäse | Panierte Kohlrabistreifen

Fischteich € 17,80

Regenbogenforelle im Feigenschmalz | Krautlasagne | Sellerie-Zwiebel Creme

wos Siass

Holzfäller € 7,20

Zirben-Panna Cotta | Dirndleis | Dirndlbaiser | Haselnusstorte | Luftschokolade

Biernenwabe € 7,20

Quitte geschmort | Honig-Haferstreusel | Biereis | Honigcreme | Birnenpüree

Beringers Schokoladenfabrik pro Stück € 1

zum Starten

Quitte & Sekt € 4,80

Petillant Naturelle € 4,80
Landauer-Gisperg

Mosterl

Speckbirne € 1,50 / 2,80

Bohnapfel € 1,50 / 2,80

a Weinderl

Grüner Veltliner 2020 € 4,20
Federspiel, Burgberg, Lagler

Riesling 2020 € 3,90
Urban, Stagard

Weißburgunder 2010 € 6,00
Grassnitzberg, Skoff

Sauvignon Blanc 2020 € 4,00
Krispel

gelber Muskateller € 4,00
Krispel

was Rotes

Blaufränkisch 2018, € 4,60
Eisenberg DAC, Schützenhof

Cuvee Privat (BF, CS, ZW) 2018 € 4,10
Gager

Zweigelt 2018, 3,80
Rubin Carnuntum, Netzl

Umtrunk

angesetzte Nuss € 3,50

angesetzte Dirndl € 3,50

Red Beet Martini € 5,60
Rote Rübe | Gin | Martini | Rosenlikör