



Sommer Küche



Aperitifempfehlung

Mr. Melony

Absolut Wodka, Melonensirup, Prosecco,
Limette, Minze €7,50

Stiegl Wildshut Bio Perlage

seidig golden mit fruchtwürzigem Rieslingbukett,
charmantes Süß- Säure- Spiel im Champagnerglas serviert €6

Virgin Sangria (alkoholfrei)

Traubensaft, Hollundersirup, Zitronensaft,
Weingartenpfirsich, Soda €6,80

Getränkeempfehlung

Ribisel Soda

aus unserem Garten 0,5l €4,80

Suppen und Vorspeisen

Erfrischend kalte Paradeisersuppe

mit Melanzanitar, Stracciatella Di Burrata
und Basilikumöl €8,50

Leichte Rahmsuppe vom jungem Mais

mit gebratener Chorizo und Paprika Popcorn €7,50

Mariniertes Rindfleisch vom Ochsen

mit Schafsfrischkäse, Kernöl Vinaigrette und Ei €12,50

Weinempfehlung

Grüner Veltliner Federspiel 2023 Weingut Leonhartsberger 1/8 €5,20

Wachau DAC, Ried Klostersatz

Ein eleganter Grüner Veltliner mit viel Frucht und harmonischem Säurespiel



Hauptspeisen

Zart Rosa gebratene Schweinsmedaillons vom Strohschwein
in der Gorgonzola Kruste mit geröstete Eierschwammerl
und Erdäpfel Butternockerl €21,50

Gebackene Kalbsschnitzerl
mit Steinpilz Speck Fülle
und Vitalsalat €23,50

Gegrilltes Zanderfilet
auf buntem Eierschwammerl Gröstl
und Garten Kräuterbutter €22,50

Vegetarisch

Steinpilze und Eierschwammerl à la Crème
mit flaumigem Semmelknödel €18,80

Dessert und Eis

Marillenknödel in Bröselbutter
auf Marillenröster pro Stück €5

Apfelbauer`s Pfirsich Melba
geschmorter Weingarten Pfirsich, Vanilleeis, Erdbeersauce,
Mandel Crumble und Schlagobers €7,80

Der Cocktail für Danach

Gletscher Cappuccino
Baileys, Kaffeelikör, Obers
eiskalt geschüttelt in der Espressotasse serviert €6,50