

GEDECK SERVIEREN WIR AUF WUNSCH

NUR TISCHWEISE MÖGLICH - PRO PERSON 3,00 €

VEGETARISCHES MENÜ

ROTE RÜBEN - HASELNUSS - APFEL

Weißburgunder Steirische Klassik 2017 - Tement



SPINATSCHAUMSUPPE - SCHNITTKNOBLAUCH - CROUTONS



HOKKAIDOKÜRBIS - MANDL'S ZIEGENKÄSE - TOMATEN

Grüner Veltliner Höhlgraben 2017 - Malat



QUITTENTARTE - CHILI - HONIGHIPPEN

Traminer Auslese 2016 - Kracher

MENÜ 30 EURO

WEINBEGLEITUNG 14,80 EURO

REGIONALES GENIESSER MENÜ

KREIERT VON STEFAN UND MARTIN

THERNBERGER KAROTTE – SENF – RADIESCHEN

Sauvignon Blanc Klassik 2017 - Erwin Sabathi



TOPINAMBURSCHAUMSUPPE – CHILI – WALNUSS



SIGLESSER WEISSER WALLER – GOLDRÜBE – BIRNE

Riesling Loiben 2017 - Pichler Krutzler



JUNGRIND – KERBELWURZEL – GOLDHIRSE – ZWIEBEL

Merlot Reserve 2016 - Salz



AFFINIERTER KÄSE – FROMAGERIE RIEGERSBURG

oder

APFEL – BRIOCHE – BAISER

Sämling Spätlese 2017 - Salz

MENÜ 65 EURO

WEINBEGLEITUNG 21,10 EURO

VORSPEISEN

WARMES GANSLSÜLZCHEN – LEINDOTTER – MAYORAN – FRISEE

10,80

SIGLESSER RÄUCHERLACHSFORELLE – KARFIOL – PETERSIL

12,80

SUPPEN

FRITATTENSUPPE

3,90

KLARE WILDSUPPE – REHFLEISCHSTRUDEL – PORTWEIN

4,90

EINMACHSUPPE VOM MARTINIGANSL – BRÖSELKNÖDERL

5,20

MARTINIGANSL

KNUSPRIGES MARTINIGANSL

APFELROTKRAUT – VELTLINERKRAUT – ERDÄPFELKNÖDEL

AUF VORBESTELLUNG

18,80

DER GRÜNER JUNGE 2018

SCHUCKERT – POYSDORF – WEINVIERTEL

12 % vol. – trocken – 1/8l € 3,70 - Fl. 22,-

SANKT LAURENT - GANSLWEIN 2018

KRAUSCHER – GROSSHÖFLEIN – BURGENLAND

12 % vol. – trocken – 1/8l € 4,- - Fl. 24,-

HAUPTGERICHTE

WIENERSCHNITZEL VON DER KARREEROSE – PETERSILERDÄPFELN

10,40

GESCHMORTES KALBSBACKERL – NUSSBUTTERPÜRREE – SCHMORGEMÜSE

18,50

WILDSCHWEINSFILET – PILZ RISOTTO – SPECK – SALBEI

19,80

BEIRIED – SENFKRUSTE – PETERSILWURZEL

23,80

SIGLESSER FORELLE – HOKKAIDOKÜRBIS – KÜRBISKERNE – GRIESS

17,80

ZANDERFILET – ROSENKOHL – SPECK – ERDÄPFELPÜRREE

16,80

HAUSSALAT 4,60

BLATTSALAT 4,20