

Menü

Gedeck/Gruß aus der Küche pro Person		€ 4,90
Beef Tatar vom Steppenrind mit eingelegten Pilzen und Butters toast		€ 24,50
Sauvignon Blanc Obere Wies 2022 ~ Nittnaus Gols	1/8	€ 7,00
Cappuccino vom Hokkaido Kürbis mit Jaipur Curry, Blutwurst und Blätterteigstangerl		€ 9,50
Tandaradei (S,GV,R) 2019 ~ Tremmel Rust	1/8	€ 5,50
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander, mit fermentierten Rote Rüben,Topinambur und hausgemachten Gnocchi		€ 19,00 € 29,00
Vorspeise Hauptspeise		
Chardonnay Riefring Thal DAC 2017 ~ Sommer Donnersk.	1/8	€ 10,00
Limetten Sorbet mit Prosecco		€ 9,50
Rosa gebratenen Hirschrücken mit Purbacher Pfeffer-Portweifeigen und knusprigem Grießstrudel		€ 36,50
Salzberg (BF & M) Bio 2016 - Heinrich Gols	1/8	€ 15,00
Schokoladen - Lavakuchen mit eingelegten Birnen & Birnensorbet		€ 12,50
Spätlese Exquisit 2020 ~ Nittnaus Gols	1/16	€ 5,50
4 Gänge Menü		€ 75,00
Weinbegleitung		€ 35,00
6 Gänge Menü		€100,00
Weinbegleitung		€ 43,00

Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können. Wir bitten um Ihr Verständnis. Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über die Allergene.

Vorspeisen

Praline von der Blutwurst mit Belugalinsen - Salat, marinierten Zuckererbsenschoten & Distelöl		€ 16,50
Welschriesling 2020 ~ Kummer Mönchhof	1/8	€ 5,00
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander, mit fermentierten Rote Rüben, Topinambur und hausgemachten Gnocchi		€ 19,00
Chardonnay Riefring Thal DAC 2017 ~ Sommer Donnersk.	1/8	€ 10,00
Hausgemachte Grammelknödel vom Mangalitza Schwein mit brauner Butter & Krautsalat		€ 14,50
Neuburger 2019 ~ Lentsch Donnerskirchen	1/8	€ 8,00
Knackig bunte Salate mit marinierten Wildkräutern, gerösteten Kürbiskernen, Balsamico Dressing & Olivenöl		€ 15,50/ € 24,50
mit gebratenen Atlantik Garnelen		
Gänseleber mit Süßkartoffelcreme, Gewürz Quitten und Blätterteig		€ 26,50
Chardonnay Riefring Thal DAC 2017 ~ Sommer Donnersk.		€ 10,00
Beef Tatar vom Steppenrind mit eingelegten Pilzen und Butterstoast		€ 24,50
Sauvignon Blanc Obere Wies 2022 ~ Nittnaus Gols	1/8	€ 7,00
Hausgemachte Erdäpfel Teigtascherl mit Eierschwammerl gefüllt, brauner Butter & Balsamico Glace		€ 19,00
Tandaradei (S,GV,R) 2019 ~ Tremmel Rust	1/8	€ 5,50

Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können. Wir bitten um Ihr Verständnis. Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über die Allergene.

Suppen

Fossil's Fischsuppe mit Neusiedler-See Fisch, Tarhonya & Gemüse Vorspeise/Hauptspeise	€ 13,50/ € 18,50
Gansleinmachsuppe mit Gänseklein und Erbsen	€ 9,50
Cappuccino vom Hokkaido Kürbis mit Jaipur Curry, Blutwurst und Blätterteigstangerl	€ 9,50
Klare Hühnersuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	€ 5,50

Hauptspeisen

Halbes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kürbis-Kernöl		€ 18,50
Welschriesling 2020 ~ Kummer Mönchhof	1/8	€ 5,00
Knuspriges Gansl mit Rotkraut, Serviettenknödel und glasierten Maroni	1/8	€ 36,50
Salzberg (BF & M) Bio 2016 - Heinrich Gols	1/8	€ 15,00
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander, mit fermentierten Rote Rüben, Topinambur und hausgemachten Gnocchi		€ 29,00
Chardonnay Riefring Thal DAC 2017 ~ Sommer Donnersk.	1/8	€ 10,00
Rosa gebratenen Hirschrücken mit Purbacher Pfeffer-Portweifeigen und knusprigem Grießstrudel		€ 36,50
Salzberg (BF & M) Bio 2016 - Heinrich Gols	1/8	€ 15,00
Hausgemachte Grammelknödel vom Mangalitza Schwein mit Krautsalat & brauner Butter		€ 19,50
Pinot Noir Leithakalk 2018 - Lentsch Donnerskirchen	1/8	€ 8,50
Hausgemachte Erdäpfel Teigtascherl mit Eierschwammerl gefüllt, brauner Butter & Balsamico Glace		€ 23,50
Tandaradei (S,GV,R) 2019 ~ Tremmel Rust	1/8	€ 5,50

Dessert

Schokoladen - Lavakuchen mit eingelegten Birnen & Birnensorbet	€ 12,50
Purbacher Marillenknödel mit Marillenröster & Marillensorbet	€ 12,50
Fruchtsorbet (Hausgemacht, von Früchten der Saison)	€ 4,50
Hausgemachter Apfel Streuselkuchen	€ 7,00
mit Schlagobers	€ 9,50
mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 12,50

Tee & Kaffee

Tee Früchte Kräuter Grün Schwarz	Kanne	€ 5,50
Espresso klein groß ~ Illy	Tasse	€ 3,70 € 4,90
Cappuccino ~ Illy	Tasse	€ 4,90
Café Latte	Glas	€ 5,00
Eiskaffee	Glas	€ 9,50
Verlängerter	Tasse	€ 4,50

Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können. Wir bitten um Ihr Verständnis. Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über die Allergene.