

Menü

Gedeck/Gruß aus der Küche pro Person		€ 3,90
Gebratene Jakobsmuscheln mit im Orangen-Safran-Sud eingelegtem Fenchel, Grapefruit Filets & Zitronenthymian		€ 18,50
Gelber Muskateller 2018 Winzenz Seewinkel	⅛	€ 5,00
Schaumiger Cappuccino von der Pastinake mit knuspriger Blutwurst & Sesam Blätterteigstangerl		€ 7,50
Grüner Veltliner 2019 Domäne Wachau Steinfeder	⅛	€ 4,80
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang-Zander mit fermentierten Roten Rüben, hausgemachten Gnocchi, Kohlsprossen & Kren		
Vorspeise Hauptspeise		€ 14,50 € 24,00
Weißburgunder 2018 Erzherzog Johann Klöch	⅛	€ 5,00
Bitter Lemon Sorbet mit Prosecco		€ 5,50
Duett vom Kalb (geschmortes Backerl und rosa geb. Rücken) mit knusprigem Grießstrudel, Kräuterseitlingen und eingelegten Karotten		€ 29,50
Blaufränkisch Antiquum 2016 ~ Gmeiner Purbach	⅛	€ 6,50
Marzipan - Kirsch Knödel mit marinierten Kirschen und Schokoladeneis		€ 9,50
Spätlese Heideboden 2017 Münzenrieder Apetlon	1/16	€ 5,50
4 Gänge Menü		€ 59,00
Weinbegleitung in ⅛		€ 22,00
6 Gänge Menü		€ 79,00
Weinbegleitung in ⅛		€ 26,00

Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur Tischweise erstellt werden können. Wir bitten um ihr Verständnis.

Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über Allergene.

Vorspeisen

Praline von der Blutwurst mit Belugalinsen Salat, marinierten Zuckererbsenschoten und Distelöl		€ 9,50
Patritus (SB , GV , MO) 2018 ~ Gmeiner Purbach	⅛	€ 5,00
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang-Zander mit fermentierten Roten Rüben , hausgemachten Gnocchi, Kohlsprossen und Kren		
Vorspeise Hauptspeise		€ 14,50 € 24,00
Weißburgunder 2018 Erzherzog Johann Klöch	⅛	€ 5,00
Gebratene Jakobsmuschel mit in Orangen Safran Sud eingelegten Fenchel, Grapefruit und Zitronenthymian		€ 18,50
Gelber Muskateller 2018 Winzenz Seewinkel	⅛	€ 5,00
Hausgemachte Grammelknödel vom Mangalitza Schwein mit Krautsalat und brauner Butter		€ 8,50
Welschriesling Heideboden 2018 ~ Winzenz Seewinkel	⅛	€ 3,90
Knackig bunter Salat mit marinierten Wildkräutern, gerösteten Kürbiskernen, Balsamico Dressing und Olivenöl		€ 9,50
mit gebratenen Atlantik Garnelen		€ 17,50
Hausgemachte Erdäpfel Teigtascherl mit Sellerie und Topfen gefüllt, brauner Butter und Balsamico Glace		
Vorspeise/Hauptspeise		€ 12,00 / € 16,50
Grüner Veltliner 2019 Domäne Wachau Steinfeder	⅛	€ 4,80

Suppen

Fossil's Fischsuppe mit Neusiedler See Fisch, Tarhonya und Gemüse		€ 7,50/€ 12,50
Schaumiger Cappuccino von der Pastinake mit knuspriger Blutwurst & Sesam Blätterteigstangerl		€ 6,50
Klare Hühnersuppe mit Frittaten oder Grießnockerl		€ 3,90

Hauptspeisen

Halbes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kürbis-Kernöl € 13,50
Welschriesling Heideboden 2018 ~ Winzenz Seewinkel ⅛ € 3,90

Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang-Zander
mit fermentierten Roten Rüben , hausgemachten Gnocchi,
Kohlsprossen und Kren
Vorspeise | Hauptspeise € 14,00 | € 24,00

Hausgemachte Erdäpfel Teigtascherl mit Sellerie und Topfen gefüllt,
brauner Butter und Balsamico Glace
Vorspeise/Hauptspeise € 12,00 / € 16,50
Grüner Veltliner 2019 Domäne Wachau Steinfeder ⅛ € 4,80

Im Rauch Speckmantel rosa gebratenes Schweinefilet € 18,50
mit Süßkartoffelcreme, geschmorten süß-sauren Zwiebeln und Brokkoli
Pinot Noir Estoras 2016 ~ Esterhazy Eisenstadt ⅛ € 7,50

Hausgemachte Grammelknödel vom Mangalitzza Schwein
mit Krautsalat und brauner Butter € 12,50
Welschriesling Heideboden 2018 ~ Winzenz Seewinkel ⅛ € 3,90

Duett vom Kalb (geschmortes Backerl und rosa geb. Rücken)
mit knusprigem Grießstrudel, Kräuterseitlingen
und eingelegten Karotten € 29,50
Blaufränkisch Antiquum 2016 ~ Gmeiner Purbach ⅛ € 6,50

Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur Tischweise erstellt werden können. Wir bitten um ihr Verständnis.

Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über Allergene.

Dessert

Schokoladen - Lavakuchen karamellisierte Banane, Passionsfrucht & Kakaobutter Ingwer-Eis		€ 9,50
Marzipan - Kirsch Knödel mit marinierten Kirschen und Schokoladeneis		€ 9,50
Spätzlese Heideboden 2017 Münzenrieder Apetlon	1/16	€ 5,50
Hausgemachter Apfel Streuselkuchen mit Schlagobers		€ 5,50 € 6,50
mit Vanilleeis und Schlagobers		€ 8,50
Fruchtsorbet (Hausgemacht, von Früchten der Saison)		€ 2,90

Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur Tischweise erstellt werden können. Wir bitten um ihr Verständnis.

Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über Allergene.