

Menü

Gedeck/Gruß aus der Küche pro Person		€ 3,50
Roh mariniertes Rinderfilet mit grünem Spargel, Rucola und Parmesan		€ 16,50
<i>Gelber Muskateller 2017 Winzenz Seewinkel</i>	<i>1/8</i>	€ 5,00
Cappuccino vom Seewinkler Spargel mit Blutwurst und Blätterteigstangerl		€ 6,50
<i>Grüner Veltliner 2018 Domäne Wachau Steinfeder</i>	<i>1/8</i>	€ 4,80
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander mit Baby Blattspinat, Selleriecreme und Erdäpfel Gnocchi		
Vorspeise Hauptspeise		€ 14,50 € 24,00
<i>Weißburgunder 2017 Erzherzog Johann Klöch</i>	<i>1/8</i>	€ 5,00
Bitter Lemon Sorbet mit Prosecco		€ 5,50
Duett vom Maibock (geschmortes Ragout und rosa gebratener Rücken) mit knusprigem Grießstrudel , eingelegten Ingwer - Karotten und geschmorter Zwiebel Creme		€ 29,50
<i>Cabernet Franc 2014 Zehetbauer Schützen</i>	<i>1/8</i>	€ 6,00
Topfenknödel in Butterbrösel mit Erdbeer Rhabarber Salat		€ 9,50
<i>Spätlese Heideboden 2015 Münzenrieder Apetlon</i>	<i>1/16</i>	€ 5,50
4 Gänge Menü		€ 53,00
<i>Weinbegleitung in 1/8</i>		€ 22,00
6 Gänge Menü		€ 72,00
<i>Weinbegleitung in 1/8</i>		€ 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
Welschriesling 2017 Gmeiner Purbach 1/8 € 3,50

Seewinkler Spargel Grün und Weiß mit Petersilerdäpfel und Sauce Hollandaise
oder mit Wildkräutern und Kalt gepressten Olivenöl

Vorspeise | Hauptspeise € 12,00 | € 17,50
Grüner Veltliner 2018 ~ Domäne Wachau Steinfeder 1/8 € 4,80

Roh mariniertes Rinderfilet mit grünem Spargel , Rucola und Parmesan € 16,50
Gelber Muskateller 2017 Winzenz Seewinkel 1/8 € 5,00

Hausgemachte Grammelknödel vom Mangalitza Schwein
mit Krautsalat und brauner Butter € 8,50
Welschriesling 2017 Gmeiner Purbach 1/8 € 3,50

Knackig bunter Salat mit marinierten Wildkräutern,
gerösteten Kürbiskernen, Balsamico Dressing und Olivenöl € 9,50
mit gebratenen Atlantik Garnelen € 17,50

Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander
mit Baby Blattspinat, Selleriecreme und Erdäpfel Gnocchi
Vorspeise | Hauptspeise € 14,50 | € 24,00
Weißburgunder 2017 Erzherzog Johann Klöch 1/8 € 5,00

Suppen

Fossil's Fischsuppe
mit Neusiedler See Fisch, Tarhonya und Gemüse € 7,50/€ 12,50
Cappuccino vom Seewinkler Spargel mit Blutwurst und Blätterteigstangerl € 6,50
Klare Hühnersuppe mit Frittaten oder Grießnockerl € 3,90

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

Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über Allergene

Hauptspeisen

Halbes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kürbis-Kernöl		€ 13,50
<i>Welschriesling 2017 Gmeiner Purbach</i>	1/8	€ 3,50
Duett vom Maibock (geschmortes Ragout und rosa gebratener Rücken) mit knusprigem Grießstrudel , eingelegten Ingwer - Karotten und geschmorter Zwiebel Creme		€ 29,50
<i>Cabernet Franc 2014 Zehetbauer Schützen</i>	1/8	€ 6,00
Im Speckmantel rosa gebratenes Schweinefilet mit Kräuterrisotto und Grünem Seewinkler Spargel		€ 18,50
<i>Zweigelt 2017 Bayer Donnerskirchen</i>	1/8	€ 3,80
Hausgemachte Grammelknödel vom Mangalitza Schwein mit Krautsalat und brauner Butter		€ 12,50
<i>Welschriesling 2017 Gmeiner Purbach</i>	1/8	€ 3,50
Seewinkler Spargel Grün und Weiß mit Petersilerdäpfel und Sauce Hollandaise oder mit Wildkräutern und Kalt gepressten Olivenöl		
Vorspeise Hauptspeise		€ 12,00 € 17,50
<i>Grüner Veltliner 2018 ~ Domäne Wachau Steinfeder</i>	1/8	€ 4,80
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander mit Baby Blattspinat, Selleriecreme und Erdäpfel Gnocchi		
Vorspeise Hauptspeise		€ 14,50 € 24,00
<i>Weißburgunder 2017 Erzherzog Johann Klösch</i>	1/8	€ 5,00
Gebratenes Rinderfilet (Medium Rare) mit sautierten Kräuterseitlingen , cremigen Polenta und geschmorten süß - sauren Zwiebeln		€ 29,50
<i>St. Laurent 2015 ~ Kummer Mönchhof</i>	1/8	€ 3,50

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 mit Passionsfrucht und Kakaobutter Ingwereis		€ 9,50
<i>Auslese Muskat Ottonel 2016 Haider Illmitz</i>	<i>1/16</i>	€ 4,20
Topfenknödel in Butterbrösel mit Erdbeer Rhabarber Salat		€ 9,50
<i>Spätlese Heideboden 2015 Münzenrieder Apetlon</i>	<i>1/16</i>	€ 5,50
Hausgemachter Apfel Streuselkuchen		€ 4,50
mit Schlagobers		€ 5,50
mit Vanilleeis und Schlagobers		€ 7,50
Fruchtsorbet (Hausgemacht, von Früchten der Saison)		€ 2,50



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