

# Weinkarte

## Weißweine

0,75l•

### **Viridarium**

€ 22,00

**Kremstal, Weingut Forstreiter**

1/8 l € 3,70

Cuvée aus Grüner Veltliner, Riesling und Sauvignon Blanc. Intensiv duftige Nase nach Blüten und Pfirsichen, am Gaumen wirkt er saftig, fruchtig und sehr trinkanimierend mit einer verführerischen Leichtigkeit.

### **Grüner Veltliner leicht & fruchtig**

€23,00

**Weinviertel, Weingut Zillinger**

1/8 l € 3,90

In der Nase spürbar feine Mineralik und Würze. Spritzig erfrischend im Anklang, dann traubige Frucht am Gaumen. Im Abgang das Pfefferl, das diesen Wein so sehr auszeichnet.

### **Chardonnay**

€ 24,00

**Carnuntum, Weingut Taferner**

1/8 l € 4,00

Vollwürzige exotische Fruchtaromen in der Nase, am Gaumen mit schönem Säurespiel, kräftig und harmonisch im Abgang

## Rotweine

0,75 l

### **Blauer Zweigelt**

€ 24,00

**Neusiedlersee, Weingut Lentsch**

1/8 l € 4,00

Duft nach Kirschen und Maulbeeren.

Weiche Stilistik am Gaumen, samtiges Tannin, typisch-eleganter Sortenvertreter.

### **Carnuntum Cuvée**

€ 24,50

**Carnuntum, Weingut Taferner**

1/8 l € 4,10

Saftig, sehr fruchtig, rund und seidig im Geschmack, klassisch und unkompliziert im Abgang

### **Merlot**

€ 24,00

**Thermenregion, Weingut Aumann**

1/8 l € 4,00

Würzige Beerenfrucht mit feinen Röstaromen in der Nase, schwarzbeerige Frucht am Gaumen, mit extraktsüßem Nachhall

## Zillertal Spezialbiere

**Gauder Steinbock – Naturtrüb**

€ 24,00

1/8 l € 4,00

Schöner Duft nach getrockneten Früchten und Berghonig, vollmundiger und runder Körper mit angenehmer Süße. Der Gauder Steinbock – naturtrüb ist beispielsweise ein hervorragender Begleiter zu saftig rosa gebratenen Fleischspeisen oder würzigem, reifem Bergkäse. Außerdem eignet er sich hervorragend als Digestif.

12,2° Plato, 10,4% A



## **Aperitif**

<i>Biercocktail</i>	€ 2,80
<i>Veilchenspritz</i>	€ 3,80
<i>Prosecco mit Nektarinensorbet</i>	€ 4,30

# Speisekarte

## **Kalte Vorspeisen**

### ***Carpaccio vom Höcker***

mit gebratenen Steinpilzen, Ruccola und Balsamicodressing

### ***Roastbeef Tonnato***

mit Salatbouquet und Thunfischdressing

### ***Variation***

Luftgetrockneten Höcker, Hausterrine und Lebermousse

Zu den kalten Vorspeisen servieren wir selbstgebackenes Kräuterbaguette

## **Suppen**

***Consommé mit Frittatenroulade  
Leberknödel***

***frisch zubereitete Broccolischaumsuppe mit Milznockerl***

## **Warme Vorspeisen**

### ***Gekochte Zunge***

im Wurzelsud mit Gemüseravioli

### ***Rosa gebratene Filetstreifen***

auf Blattsalat mit Ceasardressing

### ***Saure Nierndln***

mit Basmatireis

## **Hauptspeisen**

### ***Tiroler Leber***

mit Bratkartoffeln und grünem Salat

### ***Rahmbeuschel***

Herz und Lunge nach „Mami´s Art“ mit Semmelknödel

### ***Kapernrahmschnitzel***

mit Duxell gefülltes Naturschnitzel und Karottenbandnudeln

### ***Geschmorte Keule***

in Rotweinsauce, Salzkartoffeln und Rahmwirsing

### ***Gekochtes Schulter- und Hieferscherzel***

mit Semmelkren , Cremespinat und Erdäpfelschmarrn

### ***Rückensteak „Gauder Steinbock“***

mit Gauderbockbierjus, Polentertaler und caramelisierte Schalotten

### ***Huftsteak***

auf Zwiebelsauce mit Kartoffelgratin und Speckbohnen

### ***Surf and Turf***

Filetsteak und Garnele mit Folienkartoffel und Grillgemüse

### ***Ragout im Topf***

im Blätterteigtopf serviert mit Gemüsebouquet

Das Fleisch für diese Spezialitäten stammt aus der eigenen Zebuzucht.  
Die Tiere wurden nur mit Heu und Silage gefüttert .

## **Dessert**

### ***Creme Catalana***

mit hausgem. Spelingeis

### ***Kirchtagskrapferl***

mit hausgem. Kastanieneis

### ***Tiramisu***

### ***Heidelbeer- und Vanilleparfait***

mit Früchtegarnitur

### ***Hausgemachte Spezialitäten zum mitnehmen:***

***Boxln***

***Salami***

***Bratwürstl***

***De Wiaschtsleit und Midbugla winschn Ench an guadn Appetit  
und an nettn tschnachts***