



Freitag, 12. Dezember 2025

17.30 Uhr bis 20.30 Uhr

UNSERE *EMPFEHLUNG*  
zum Genießermenü

Aperitif

Campari Soda | 6,50

Weißweine

Cuveé Puerilis (FV, RI, GM)  
Weingut Holzapfel  
Weißenkirchen Wachau  
1/8 | 5,90      0,75 | 35,-

Riesling Smaragd

„Wachstum Bodenstein“  
Weingut Prager  
Weißenkirchen | Wachau  
0,75 | 89,-

Rotweine

Zweigelt Reserve  
Salzl Seewinkelhof  
Illmitz | Neusiedlersee DAC  
1/8 | 6,50      0,75 | 39,-

Arachon „T.FX.T.“ (BF, CS, ME, ZW)

Weingüter Tement, F.X. Pichler, Szemens  
Horitschon | Burgenland  
0,75 | 65,-

Digestif

Averna | 6,-

Gaumen Trutzerl

Rote Beete | Gurke | Kren | 12,-  
\*\*\*\*S

Suppen Auswahl

Kräftige Rindsuppe | Kaspressknödel | 9,-  
oder

Apfel Sellerie Shot | 5,-  
\*\*\*\*S

Hauptspeisen Auswahl

I.Schmankerl

Roulade vom Schafberghirsch  
Grießschnitte | Rotkraut | Maroni  
Schmorsaftl | 23,-

II. Seeig

Gebratenes Forellenfilet

Wurzelgemüse | Rote Rübe | Buchweizen  
Fenchel Dill Espuma | 24,-

III. Veggy

Winterliches Gemüse

Süßerdäpfel | Karotte | Sellerie  
Gemüse Jus | 16,-  
\*\*\*\*S

Dessert

Nougatmouse | Mandeln | 12,-

48,- | Menü Preis | Person

Guten Appetit wünscht das gesamte Küchenteam

unter der Leitung von Simon Ramsauer

sowie das gesamte Gute-Laune Team vom Eichingerbauer

Sie haben die Möglichkeit im Rahmen des gesamten Abendmenüs, vor oder zum Hauptgang gerne einen Beilagensalat sowie anstatt eines Desserts einen Käseteller bei unserem Serviceteam ohne zusätzliche Kosten zu bestellen.