

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
Weißkirchen Wachau
1/8 | 5,90 0,75 | 35,-

Riesling Smaragd
„Wachstum Bodenstein“
Weingut Prager
Weißkirchen | 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,-

Abendmenü

Gaumen Trätzerl

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.