

Samstag, 09. Dezember 2023

UNSERE EMPFEHLUNG  
zum Genießermenü

Aperitif  
Pimm's Ginger 6,50

Weißweine  
Sauvignon Blanc „Kitzeck-Sausal“  
Weingut Wohlmuth  
Sausal | Südsteiermark DAC  
1/8 l 6,20 0,75 l 37,-

Riesling Federspiel  
„Ried Loibenberg“  
Weingut Knoll  
Dürnstein | Wachau DAC  
0,75 l 48,-

Rotweine  
Ricolino (BF, ZW, ME)  
Weingut Hans Iglar  
Deutschkreutz | Burgenland  
1/8 l 5,70 0,75 l 34,-

Impérial Rot (CS, BF, ME, CF)  
Weingut Schloss Halbturn  
Halbturn | Burgenland  
0,75 l 65,-

Digestif  
Karottenschnaps | Reisetbauer 6,50

Abendmenü

Gaumen Tratzerl  
Gemüseterrine  
Karottensud | 12,-  
\*\*\*\*S

Suppen Auswahl  
Tomatencremesuppe  
Parmesan | 8,-  
oder

Gurken Joghurt Kaltschale | 5,-  
\*\*\*\*S

Hauptspeisen Auswahl  
I. Schmankerl  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
Süßerdäpfel Duett | Romanesco  
Portweinjus | 27,-

II. Seeig  
Fischvariation vom Grill  
Proseccokraut | Falafel  
Paprikaschaum | 23,-

III. Veggy  
Hausgemachte Falafel  
Proseccokraut | Paprikaschaum | 15,-  
\*\*\*\*S

Dessert  
Mohnmousse | Sauerkirschragout | 10,-

48,- | Menü Preis | Person

Guten Appetit wünscht das gesamte Küchenteam  
unter der Leitung von Tibor Avar & Simon Ramsauer  
sowie das gesamte Gute-Laune Team vom Eichingerbauer

Sie haben die Möglichkeit, vor oder zum Hauptgang gerne einen Blattsalat mit Rohkost sowie  
als Dessert einen Käseteller bei unserem Serviceteam  
ohne zusätzliche Kosten zu bestellen.