

# Menue

## Vorspeisen/Suppen

<b>Auberginen-Zucchini-Röllchen mit Ziger gefüllt auf weißer Tomatensauce und eingelegte Kirchtomaten</b>		<b>14,00 €</b>
<i>G`misch`da Saadz Zweriocka 2017er, trocken vom Bioweingut Lehner</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Wuide Hehna von Hoppebräu</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Wasser von Schlüsselblumen aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,15l</i>	<i>5,00 €</i>
*****		
<b>Gebratener Octopus auf Lauch und Aprikose</b>		<b>15,00 €</b>
<i>Sylvaner 2016er, trocken vom Weingut Ungerer</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Wuida Hund von Hoppebräu</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Saft von Unterreggenbacher Renekloten aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
*****		
<b>Demeter Landgockel vom Brunnenhof trifft Demeter Spitzpaprika aus Amlishagen</b>		<b>13,00 €</b>
<i>Rosè 2017er, trocken vom Bioweingut Lehner</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>UPA – Ulrich Pale Ale</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Holundersaft von Voelkel #</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>

## Hauptgänge

<b>Gemüse von der Demetergärtnerei aus Amlishagen mit Kriecherl, Couscous, Melone und Heimberger Käse</b>		<b>23,00 €</b>
<i>Frühroter Veltliner 2016er, trocken vom Demeterweingut Schmelzer</i>	<i>0,1l</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Waldbier Wilde Kirsche 2017er Kiesbye`s (Österreich) #</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Wasser von Holunderblüten aus eigener Herstellung</i>	<i>0,15l</i>	<i>5,00 €</i>
*****		
<b>Schwertfischsteak auf Kartoffel-Gemüse-Ragout mit Beerenchutney</b>		<b>23,00 €</b>
<i>Riesling 2013er, trocken vom Bioweingut Hirth #</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Wuidsau von Hoppebräu (Amber Ale)</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Marillennektar aus der Wachau von der Domäne Wachau</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
*****		
<b>Kleines Bio-Rinderfiletsteak (80g) von der BESH mit Ochschwanzragout und Gemüse Couscous</b>		<b>23,00 €</b>
<i>Acolon 2016er, trocken vom Weingut Ungerer #</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Indien Pale Ale von der Riedenburger Brauerei</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Wassermelonekaltschale mit Zitronenmelisse</i>	<i>0,15l</i>	<i>6,00 €</i>

## Käse/Dessert

<b>Bergkäse aus Heimberg von der Käserei Schwarz mit Chutney und selbstgebackenem Brot</b>		<b>14,00 €</b>
<i>Tagliavento 2010er, trocken von der Cantina dei Monti</i>	<i>0,1l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Fuchsteufelswuid von Hoppebräu (Obergäriges Starkbier)</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Demeter Traubensaft vom Weingut Schmelzer #</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
*****		
<b>Aprikosenknödeln mit Halbgefrorenem von der Vanille und Beerenragout</b>		<b>12,00 €</b>
<i>Beerenauslese Goldburger 1999 vom Weingut Hareter</i>	<i>0,05l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Eisbock „Josefine“ von der Klosterbrauerei Baumburg</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Birne-Bitter-Lemon #</i>	<i>0,15l</i>	<i>5,00 €</i>

4-Gang Menue 48 € / 5-Gang Menue 56 € / 6-Gang Menue 63 € / 7-Gang Menue 69 € / 8-Gang Menue 75 €  
*Weinbegleitung 4-Gang 24 € / 5-Gang 31 € / 6-Gang 38 € / 7-Gang 47 € / 8-Gang 58 €*  
*Bierbegleitung 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 7-Gang 35 € / 8-Gang 40 €*  
*alkoholfreie Getränkebegleitung 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 7-Gang 35 € / 8-Gang 41 €*  
 # Begleitung „**roter**mohn“ 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 7-Gang 36 € / 8-Gang 43 €