

## Menue

### Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

*Suppe von Steinpilzen mit eingelegten Steinpilzen  
und Rauchfleisch vom Bison von der Humpfer-Ranch*

<i>Riesling Federspiel 2021er, trocken von der Domäne Wachau</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Sommerbier mit Himbeeren von Bierol und Kiesbye</i>	<i>0,15l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Rosenwasser aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

*Lauwarme Bio-Wagyu-Zunge vom Martinshof aus Rüsselshausen mit eingelegten  
Radieschenschoten, Paprika und Blüten aus dem Garten*

<i>Rosè „NaturTalent“ 2019er, trocken vom Bio-Weingut Höfflin #</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>„Wuide Hehna“ - IPA von der Brauerei Hoppebräu</i>	<i>0,15l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Saft von den ersten Äpfeln 2024 von der eigenen Obstwiese</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

*Gebratene Garnele auf Mostbirnenpüree, Gartengemüse  
und Waldstauden-Roggen von der Obeg aus Zell*

<i>Orangewein O.S. OLÈ BIO vom Welschriesling 2019er, trocken vom Demeter-Weingut Feiler-Artinger</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>„Ausseer Mischwald“ Waldbier von Kiesbye #</i>	<i>0,15l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Birne-Bitter-Lemon</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

### Erfrischung

\*\*\*\*\*

*Falsches Filet vom Bio-Wagyu (Souvide gegart 24Std. / 58 Grad)  
mit Waldheidelbeerkarotte auf Haferwurzelpüree und Jus*

<i>Saltatum Virium NO. 12 (Rotweincuveè) 2017er, trocken vom Weingut Ungerer</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Artic Pale Ale von der Brauerei Einstök</i>	<i>0,15l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Quittensaft aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

*Topfenknödel auf Apfel-Preiselbeer-Ragout mit Rote-Bete-Eis und Walnußkrokant*

<i>Schaumwein vom Mädesüß 2023er von Bernulf Schlauch #</i>	<i>0,1l</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Fruchtbier von der Kirsche von der Brauerei Samuel Smith's</i>	<i>0,15 l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Saft von Gartenbeeren aus eigener Herstellung</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

*Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot*

<i>M&amp;M Empfehlung aus dem Weinkeller</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>„Wuider Hund“ - Lager von der Brauerei Hoppebräu</i>	<i>0,15l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Aronia-Birnen-Saft aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

### Süße Spielerei

*4-Gang Menue 75 € / 5-Gang Menue 83 € / 6-Gang Menue 89 €*

*Weinbegleitung 4-Gang 46 € / 5-Gang 58 € / 6-Gang 70 €*

*Bierbegleitung 4-Gang 32 € / 5-Gang 40 € / 6-Gang 48 €*

*alkoholfreie Getränkebegleitung 4-Gang 28 € / 5-Gang 35 € / 6-Gang 42 €*

*# Begleitung „rotermohn“ 4-Gang 29 € / 5-Gang 39 € / 6-Gang 51 €*