

# Menue

## Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

**Bunte Tomaten aus dem Garten mit Basilikumpesto  
und gebratenem Ziger von der Kuckäserei Schwarz aus Heimberg**

<b>Riesling Federspiel 2017er, trocken von der Domäne Wachau</b>	<b>0,1l</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Sommerbier mit Himbeeren von Bierol und Kiesbye</b>	<b>0,15l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Rosenwasser aus eigener Herstellung #</b>	<b>0,15l</b>	<b>7,00 €</b>

\*\*\*\*\*

**Lauwarmer Kürbis von Gärtnerei Ursprung aus Wachbach mit eingelegten Radieschenschoten,  
Artischocken und Blüten aus dem Garten**

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

\*\*\*\*\*

**Geschmorter Fenchel auf Mostbirnenpüree, Gartengemüse  
und Waldstauden-Roggen von der Obeg aus Zell**

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

\*\*\*\*\*

## Erfrischung

\*\*\*\*\*

**Dreierlei von der Karotte auf Haferwurzelpüree und Hirse**

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

\*\*\*\*\*

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

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

\*\*\*\*\*

**Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot**

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

\*\*\*\*\*

## 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 €**