

„Take away“

KLASSIKER

- Unsere hausgemachten Rehbratwürste nach Familienrezept pro Paar 3,50 €
- Lammragout im Glas 720 ml 24,00 €
- Lammbeuscherl im Glas 720 ml 24,00 €
- Spanferkelsulz mit gepickelten roten zwiebeln, Kernölvinaigrette im Glas 350 ml 18,00 €

BEILAGEN - für 2 Personen

- Servietten-Bärlauchknödel 8,00 €
- Spätzle 6,00 €

BROT

- Hausgemachtes Französisches Baguette (48h Teigführung) 5,00 €
- Hausgemachtes Sonnenblumen-Vollkornbrot 5,00 €
- Hausgemachtes Wurzelbrot 5,00 €

Genuß-Nesterl: für 2 Personen 110,00 €

- Geräucherte Entenbrust (ca.250g) mit Sauce Cumberland
- Gebeizter Wildlachs (ca.200g) mit Soja-Dressing
- Spanferkelsulz mit gepickelten roten Zwiebeln, Kernölvinaigrette im Glas 350 ml
- Lammbeuscherl oder Lammragout im Glas 720 ml
- Apfel-Currysuppe im Glas 720 ml
- Bärlauchpesto im Glas 210 ml
- 1 Fl. 2019 Grüner Veltliner Geppling Selektion Pfefferschiff 0,75Lt.

Saucen:

- Kalbssauce im Glas 240 ml 17,00 €
- Lammsauce im Glas 240 ml 17,00 €
- Wildsauce im Glas 240 ml 17,00 €

Fonds:

- Kalbsfond im Glas 370 ml 12,00 €
- Lammfond im Glas 370 ml 12,00 €
- Fischfond im Glas 370 ml 12,00 €
- Gemüsefond im Glas 370 ml 9,00 €

Frühlingshaftes-Suppen Kisterl je Glas ca. 700 ml 85,00 €

für jeden Wochentag eine schnelle und nahrhafte Mahlzeit.

Alle Suppen sind Vegan, Laktosefrei und Glutenfrei

- Kräuter Velouté - Bärlauch
- Zitronengras – Tom Kha
- Minestrone
- Tomaten-Oregano
- Zucchini-Kreuzkümmel
- Apfel-Curry
- Kürbis-Garam Masala



Eingelegtes im Glas

- Eingelegter Fenchel
mit Senfsaat, Orange, Olivenöl im Glas ca. 200 ml 6,50 €
- Mediterranes Gemüse im Glas ca. 200 ml 7,50 €
- Chilli-Öl (von unserem Weingarten Pfefferoni)
HOT im Glas ca. 100 ml 6,50 €

Mit Erweiterung zum Suppen-Kisterl 115,00 €

- 1 hausgemachtes Französisches Baguette
- (48h Teigführung)
- 1 hausgemachtes Sonnenblumen-Vollkornbrot
- Chilli-Öl (von unserem Weingarten Pfefferoni hergestellt) HOT ☺ im Glas ca. 100 ml
- 1 Fl. 2019 Grüner Veltliner Geppling
Selektion Pfefferschiff 0,75 Lt.