

Menü

| | € |
|--|-----------|
| Gebäck, Aufstriche, mariniertes Rohschinken | 4,50 |
| Roh mariniertes Kalbsfilet und gebratene Calamari mit eingelegten Eierschwammerln und Ingwer-Schaum | 26,50 |
| <i>Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2024 ~ Skoff. Gamlitz</i> | 1/8 9,50 |
| Pannonische Tomatenkaltschale mit Basilikum-Sorbet, Parmesan-Stangerl und confierter Garnele | 14,50 |
| <i>Gelber Muskateller Vinum Optimum 2024 ~ Rabl. Langenlois</i> | 1/8 8,00 |
| Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander mit Kohlrabi, Liebstöckel und Erbsencreme | |
| als Vorspeise | 19,00 |
| als Hauptspeise | 29,00 |
| <i>Weissburgunder DAC Ried Tatschler 2023 ~ Wagentristl. Großhöflein</i> | 1/8 11,50 |
| Limetten-Sorbet mit Ingwer und Prosecco | 9,50 |
| Rosa gebratener Lammrücken mit Melanzani-Tatar, Ajvar und knuspriger Polenta | 39,50 |
| <i>Alter Berg Blaufränkisch Leithaberg DAC Bio 2017 ~ Heinrich. Gols</i> | 1/8 15,00 |
| Nougat-Marzipan-Knödel mit Sauerkirschen und Kakaobutter- Ingwer-Eis | 12,50 |
| <i>Spätlese 2025 ~ Nittnaus. Gols</i> | 1/16 5,50 |
| 4 Gänge Menü | 85,00 |
| <i>Weinbegleitung</i> | 39,50 |
| 6 Gänge Menü | 115,00 |
| <i>Weinbegleitung</i> | 49,00 |

Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können. Wir bitten um Ihr Verständnis. Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über die Allergene.

Vorspeisen

| | € |
|---|-----------|
| Roh mariniertes Kalbsfilet und gebratene Calamari mit eingelegten Eierschwammerln | 26,50 |
| <i>Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2024 ~ Skoff. Gamlitz</i> | 1/8 9,50 |
| Praline von der Blutwurst mit Belugalinsen-Salat, marinierten Zuckererbsenschoten und Distelöl | 16,50 |
| <i>Rosé 2024 ~ Tremmel. Rust</i> | 1/8 5,00 |
| Frische Bandnudeln mit Eierschwammerl " a la Creme ", gehobeltem Parmesan und Rucola | 19,50 |
| <i>Gelber Muskateller Vinum Optimum 2024 ~ Rabl. Langenlois</i> | 1/8 8,00 |
| Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander mit Kohlrabi, Liebstockel und Erbsencreme | 19,00 |
| <i>Weissburgunder DAC Ried Tatschler 2023 ~ Wagentristl. Großhöflein</i> | 1/8 11,50 |
| Hausgemachte Grammel-Knödel vom Mangalitzza-Schwein mit brauner Butter & Krautsalat | 14,50 |
| <i>Pinot Noir 2020 ~ Tremmel. Rust</i> | 1/8 6,50 |
| Fossil Tapas (Dreierlei) | 26,50 |
| <i>Gelber Muskateller Vinum Optimum 2024 ~ Rabl. Langenlois</i> | 1/8 8,00 |
| Knackig bunte Salate mit marinierten Wildkräutern, gerösteten Kürbiskernen, Balsamico-Dressing und Olivenöl | 15,50 |
| mit gebratenen Atlantik-Garnelen | 24,50 |
| <i>Welschriesling Heideboden 2025 ~ Winzenz. Seewinkel</i> | 5,00 |

Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können. Wir bitten um Ihr Verständnis. Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über die Allergene.

Suppen

| | € |
|--|-------|
| Pannonische Tomatenkaltschale mit Basilikumsorbet, Parmesan-Stangerl und confierter Garnele | 14,50 |
| Fossil's Fischsuppe mit Neusiedler-See Fisch, Tarhonya und Gemüse | |
| als Vorspeise | 16,50 |
| als Hauptspeise | 24,50 |
| Klare Hühnersuppe mit Frittaten oder Grießnockerl | 6,50 |

Hauptspeisen

| | | |
|--|-----|-------|
| Halbes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Kürbis-Kernöl | | 19,50 |
| <i>Gold Bräu (Vollbier) ~ Stiegl</i> | 0,3 | 4,50 |
| Frische Bandnudeln mit Eierschwammerl " a la Creme ", gehobeltem Parmesan und Rucola | | 26,50 |
| <i>Gelber Muskateller Vinum Optimum 2024 ~ Rabl. Langenlois</i> | | 8,00 |
| Geschmortes Kalbs-Backerl mit Erdäpfel-Liebstockpüree und Wurzelgemüse | | 34,50 |
| <i>Zweigelt 2020 ~ Lentsch. Donnerskirchen</i> | 1/8 | 5,00 |
| Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang Zander mit Kohlrabi, Liebstockel und Erbsencreme | | 29,00 |
| <i>Weissburgunder DAC Ried Tatschler 2023 ~ Wagentristl. Großhöflein</i> | 1/8 | 11,50 |
| Rosa gebratener Lammrücken mit Melanzani-Tatar, Ajvar und knuspriger Polenta | | 39,50 |
| <i>Alter Berg Blaufränkisch Leithaberg DAC Bio 2017 ~ Heinrich. Gols</i> | 1/8 | 15,00 |
| Hausgemachte Grammel-Knödel vom Mangalitza-Schwein mit brauner Butter und Krautsalat | | 21,00 |
| <i>Pinot Noir 2020 ~ Tremmel. Rust</i> | 1/8 | 6,50 |

Dessert

| | € |
|---|-------|
| Schokoladen - Lavakuchen mit marinierten Erdbeeren und Erdbeer-Sorbet | 12,50 |
| Nougat-Marzipan-Knödel mit Sauerkirschen und Kakaobutter-Ingwer-Eis | 12,50 |
| Frucht-Sorbet (Hausgemacht, von Früchten der Saison) | 4,50 |
| Hausgemachter Apfel-Streuselkuchen | 7,00 |
| mit Schlagobers | 9,50 |
| mit Vanilleeis und Schlagobers | 12,50 |

Tee & Kaffee

| | | |
|------------------------------------|-------|------|
| Tee | Kanne | 6,00 |
| Früchte Kräuter Grün Schwarz | | |
| Espresso ~Illy | Klein | 3,90 |
| | Groß | 5,50 |
| Verlängerter~ Illy | Tasse | 4,50 |
| Cappuccino ~ Illy | Tasse | 4,90 |
| Café Latte ~ Illy | Glas | 5,50 |
| Eiskaffee | Glas | 9,50 |

Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können. Wir bitten um Ihr Verständnis. Gerne informiert Sie unser geschultes Service-Team über die Allergene.