

# Menü

	€
Gebäck, Aufstriche, mariniertes Rohschinken	4,50
Beef-Tatar vom Steppenrind und confierte Atlantik-Garnele mit eingelegten Kräuterseitlingen und Wurzelbrot	26,50
<i>Weissburgunder DAC Ried Tatschler 2023 ~ Wagentristl. Großhöflein</i> 1/8	11,50
Hausgemachte Erdäpfel-Teigtascherl mit Bärlauch-Topfen gefüllt, Parmesan, brauner Butter und Balsamico Glace	19,50
<i>Grauburgunder DAC Phyllit 2023 ~ Wohlmut. Kitzeck Sausal</i> 1/8	11,00
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang-Zander, mit Seewinkler Spargel, grün & weiß, und Petersilienerdäpfeln	
als Vorspeise	19,00
als Hauptspeise	29,00
<i>Neuburger Leithaberg DAC 2023 ~ Lentsch. Donnerskirchen</i> 1/8	9,50
Limetten Sorbet mit Prosecco	9,50
Leithaberg-Hirschrücken, rosa gebraten, mit Rhabarber, Apfel, Jungzwiebel und Grießstrudel	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 2023 ~ 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

		€
Seewinkler Spargel, grün und weiß, mit Petersilienerdäpfeln und Sauce Hollandaise oder marinierten Wildkräutern		19,00
<i>Gelber Muskateller Heideboden 2025 ~ Winzenz. Seewinkel</i>	1/8	5,50
Praline von der Blutwurst mit Belugalinsen-Salat, marinierten Zuckererbsenschoten und Distelöl		16,50
<i>Rosé 2024 ~ Tremmel. Rust</i>	1/8	5,00
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang-Zander, mit Seewinkler Spargel grün & weiß und Petersilienerdäpfel		19,00
<i>Neuburger Leithaberg DAC 2023 ~ Lentsch. Donnerskirchen</i>	1/8	9,50
Hausgemachte Grammel-Knödel vom Mangalitzza-Schwein mit brauner Butter & Krautsalat		14,50
<i>Pinot Noir 2020 ~ Tremmel. Rust</i>	1/8	6,50
Knackig bunte Salate mit marinierten Wildkräutern, gerösteten Kürbiskernen, Balsamico-Dressing und Olivenöl		15,50
mit gebratenen Atlantik-Garnelen		24,50
Fossil Tapas (Dreierlei)		26,50
<i>Gelber Muskateller Heideboden 2025 ~ Winzenz. Seewinkel</i>	1/8	5,50
Beef-Tatar vom Steppenrind und confierte Atlantik-Garnele mit eingelegten Kräuterseitlingen und Wurzelbrot		26,50
<i>Weissburgunder DAC Ried Tatschler 2023 ~ Wagenristl. Großhöflein</i>	1/8	11,50
Hausgemachte Erdäpfel-Teigtascherl mit Bärlauch-Topfen gefüllt, Parmesan, brauner Butter und Balsamico Glace		19,50
<i>Gelber Muskateller Heideboden 2025 ~ Winzenz. Seewinkel</i>	1/8	5,50

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.

# Suppen

	€
Fossil's Fischsuppe mit Neusiedler-See Fisch, Tarhonya und Gemüse	
als Vorspeise	16,50
als Hauptspeise	24,50
Cappuccino vom Leithaberg-Bärlauch mit Blätterteig-Stangerl und knuspriger Blutwurst	12,50
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
Seewinkler Spargel, grün und weiß, mit Petersilienerdäpfeln und Sauce Hollandaise oder marinierten Wildkräutern		26,50
<i>Gelber Muskateller Heideboden 2025 ~ Winzenz. Seewinkel</i>		5,50
Geschmortes Kalbs-Backerl mit Erdäpfel-Liebstockepüree und Wurzelgemüse		34,50
<i>Zweigelt Neusiedlersee 2020 DAC ~ Kummer. Mönchhof</i>	1/8	6,00
Knusprig gebratenes Filet vom Wildfang-Zander, mit Seewinkler Spargel grün & weiß und Petersilienerdäpfel		29,00
<i>Neuburger Leithaberg DAC 2023 ~ Lentsch. Donnerskirchen</i>	1/8	9,50
Leithaberg-Hirschrücken, rosa gebraten, mit Rhabarber, Apfel, Jungzwiebel und Grießstrudel		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
Hausgemachte Erdäpfel-Teigtascherl mit Bärlauch Topfen gefüllt, Parmesan, brauner Butter und Balsamico Glace		26,50
<i>Gelber Muskateller Heideboden 2024 ~ Winzenz. Seewinkel</i>	1/8	5,50

# Dessert

	€
Schokoladen - Lavakuchen mit marinierten Erdbeeren und Erdbeer-Sorbet	12,50
Nougat-Marzipan-Knödel mit Sauerkirschen und Kakaobutter-Ingwer-Eis	12,50
Fruchtsorbet (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
Cappuccino ~ Illy	Tasse	4,90
Café Latte	Glas	5,50
Eiskaffee	Glas	9,50
Verlängerter	Tasse	4,50

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.