

# First things first...

## Rieslingsekt Winzerverein Forst

Glas	0,1l	4,00 €
Flasche	0,75l	26,00 €

## Aperol Spritz

Rieslingsekt , Aperol, Soda, Orange 9/3	0,25l	6,50 €
---	-------	--------

## Lavendel Spritz

Rieslingsekt, Lavendel, Soda 3	0,25l	6,50 €
--------------------------------	-------	--------

## Himbeer Secco

Rieslingsekt , Himbeerpüree, Soda 9	0,25l	6,50 €
-------------------------------------	-------	--------

## Hugo

Rieslingsekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda	0,25l	6,50 €
---	-------	--------

## Lillet Wildberry

Lillet, Schweppes Russian Wildberry	0,25l	6,50 €
-------------------------------------	-------	--------

## Campari

Orange oder Soda 3	0,25l	6,50 €
--------------------	-------	--------

## Vorspeise

Beef Tatar / Kapern /  
Sardelle / Zwiebel / Eigelb € 13,90  
Beef tatar / caper / anchovy /  
onion / egg yolk

## Suppe

Cremesuppe / Hokkaido / Schmand  
Steirisches Kernöl <sup>g</sup> € 5,90  
Creamsoup /Hokkaido / sour Cream / styrian seed Oil

## Vegetarisch

Ziegenkäse-Tortellini / Honig /  
Thymian-Walnuss-Butter / Rote Beete <sup>a/g/h</sup> €13,50  
Goat cheese tortellini / honey /  
Thyme-walnut-butter / beetroot

## Fisch

Zanderfilet / schwarze Tagliatelle /  
beurre Blanc / Spinat <sup>a/b/c/d/g</sup> € 19,90  
Pikeperch /crustacean / beurre blanc / spinach

# Hauptgerichte

Argentinisches Rumpsteak / Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter / Club Pommes <sup>4/f</sup> Argentine rump steak / black beer onions or herbs / club fries	€ 24,50
Spanferkelrücken / Schwarzwurzel / Maccaire / Biersauce <sup>3/a/c/g</sup> Suckling pig back / salsify / maccaire / beersauce	€ 17,50
Gebratene Blutwurst / Kartoffel / Zwiebel / Apfel <sup>2/g</sup> Fried black pudding / potato / onion / apple	€ 12,50
Rosa gebratene Kalbsnieren / Rosenkohl / Dijon Senf / Spätzle <sup>a/c/g/m</sup> Roasted veal kidney / brussels sprouts / Dijon mustard / spaetzle	€ 14,50
Cordon bleu vom Schwein / kräftiger Bergkäse / Saftschinken / Karotten-Erbsengemüse /Kartoffelecken <sup>3/a/c/g</sup> Pork cordon bleu / strong mountain cheese / ham / carrot pea vegetables / potato wedges	€16,50
Roastbeefburger / 180g / Sesambrötchen / Edamer / Tomate / Essiggurke / Salat / Zwiebel / Hausgemachte Burgersauce / Süßkartoffelpommes <sup>a/g/m/n</sup> 180g Juicy beef / sesame bread / edam / tomato / pickles / lettuce / onion / homemade burgersauce / sweet potato fries	€ 15,90
Bunter Salatteller / gebratenen Putenstreifen / Hausdressing <sup>m/l</sup> Colorful salad platter / fried turkey strips /house dressing	€12,90

## Dessert

Erdbeere / Frischkäse / Butterkeks <sup>a/g</sup>  
Strawberry / cream cheese / shortbread biscuit

€ 7,90

## After Dinner...

Etter Obstbrände von unserem Digestif Wagen  
Alte Pflaume, Alter Apfel ,  
Blutorange, Himbeere, Mirabelle,  
Williams Christ Birne, Quitte,  
Aprikose, Haselnuss, Kirsch

2 cl 6,50 €

Grappa Nonino

2 cl 5,00 €