

## APERITIF **EMPFEHLUNG**

Prosecco Crede Valdobbiadene Superiore Brut D.O.C.G. 7,90

Negroni Classic Campari / Bombay Gin / Vermouth Rosso <sup>1</sup> 11,90

Negroni Sbagliato Campari / Vermouth Rosso / Prosecco <sup>1</sup> 9,90

Balis-Ingwer-Spritz 9,50

Basilikum-Ingwer-Limonade / Prosecco / Limette / Ingwer

White Port Tonic 9,90

White Portwein / Tonic Water / Zitrone / Rosmarin

Löwenbrauerei Helles 0,3 l 3,90

2024 Gelber Muskateller Straden 1/8 l 6,90

WG Neumeister, Steiermark

## ALKOHOLFREI

Hugo oder Wildberry alkoholfrei 7,90

Crodino oder Sanbitter Soda <sup>1,5</sup> 5,90

Van Nahmen Sparkling Juicy Tea BIO 7,90

Blanc PUR Bio alkoholfreier Riesling Sekt 6,90

Strauch Sektmanufaktur

## GLASWEIN Alle Preise in Euro pro 0,125 l (1/8 l)

### Weißwein

2025 Grüner Veltliner Lössterrassen 5,90

WG Stadt Krems / Krems / Kremstal

2023 Trebbiano d'Abruzzo DOC San Clemente 7,90

WG Zaccagnini, Bolognano, Abruzzen, Italien

2022 Weissburgunder 8,90

WG Löffler Winklhofer, Welgersdorf, Burgenland

2023 Gavi di Gavi D.O.C.G. 5,90

WG Santa Seraffa, Piemont, Italien

2024 Sauvignon blanc 6,90

WG Winkler-Hermaden, Kapfenstein, Steiermark

### Rotwein

2021 Blaufränkisch Ried Csaterberg Eisenberg DAC 8,90

WG Löffler Winklhofer, Welgersdorf, Burgenland

2017 Capsico Rosso (Cabernet Franc) 9,90

WG Zaccagnini, Bolognano, Abruzzen, Italien

2022 Vinsobres Rouge 6,90

GR/SY, Famille Perrin (Chateau de Beaucastel), Orange, Rhone

2021 Wiener Trilogie 6,90

ZW/ME/CS, Fritz Wieninger, Stammersdorf, Wien

### Rosé

2025 Rosé Grassl 5,90

ZW/BF/StL, Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum

## WEINGUT MENÜ

### Bärlauch-Schaumsuppe

Knusprige Beef Samosa / Tomaten Chutney

\*\*\*

### Saftig gebratene Maishendlbrust

Rollgerstl-Parmesan-Risotto / Ratatouille Gemüse / Thymian-Hendlsaftl / Bärlauchschaum

\*\*\*

### Glasdessert nach Wahl

wechselnde Sorten

3 Gänge € 48,00

## Süßwein / Dessertwein

2022 Spätlese Cuvée

6,90

(GB,WRL,MOT) Alois Kracher / Illmitz / Neusiedlersee

# SPEISEKARTE ...unsere WEINGUT Klassiker

## Vorspeisen

Alle Preise in Euro

Allergene

Beef Tartare vom Rottaler Jungbullenfilet

Tramezzini / Pickles / Crunchy-Chili-Mayo / Kapern



Vorspeise / Hauptgang 21,00 / 34,00

A,C,D,F,G,I,J,L

Weingut „Sushi Tower“

Lachsforelle / Sushireis / Avocado / Koriander / Spicy Mayo / Sojasauce / Tobiko

Vorspeise / Hauptgang 21,00 / 34,00

C,G,J,K,L,N

## Salate

WEINGUT „Caesar Salad“

Romana Salat / Aromatica Kirschtomate / Knoblauch Croutons / Knusperspeck / Caesar Dressing

...mit saftig gebratener Maishendlbrust

26,00 A,C,D,G,J

...mit rosa gebratenen Scheiben vom Rottaler Rinderfilet (ca. 150g)

34,00 A,C,D,G,J

Beilagensalat

7,00 I,J

Karamellierter Ziegenkäse



Trockenfrüchte Vinaigrette / Vogerlsalat / alter Balsamico / Schnittlauch / Speckkrusteln (vegetarisch ohne Speck)

18,00 G,J,M

## WEINGUT Steak-Karte

### Classic Steak Cut's

Rottaler Jungbullenfilet

Ladies Cut 150g 29,00

Gentlemen's Cut 200g 39,00

Worker's Cut 300g 58,00

Rib Eye (Argentinien)

300g 43,00

400g 58,00



### Beilagen 6,00

Mediterrane Mini-Kartoffeln

Kartoffel-Gratin (7,00) G

Steak Pommes

Süßkartoffel-Pommes

Knoblauch-Baguette D,G

Trüffel-Cheese-Pommes (9,00) G

Mit Gemüse & Schafskäse gefüllter

Portobello Pilz G (7,00)

Mediterranes Grillgemüse (7,00)

Babypinac & Parmesan (7,00) G

Beilagensalat (7,00) I,J

„Nasu Dengaku“ Japanische Miso

Aubergine (7,00)

### Saucen & Dips 3,50

Rosmarin Jus L,N

Trüffel-Jus (5,00) L

Pfefferrahm-Sauce G,L,N

Sauce Bernaise (4,50) A,G

Rosa Pfeffer-Kräuterbutter G,J,I

WEINGUT-Smoky Barbecue-Sauce I,J,L,M

Zitronen-Pfeffer-Mousseline A,G,I,J

WEINGUT Trüffel-Mayonnaise (5,00) A,G,I,J

Chili-Öl (sehr scharf)

Röstzwiebel-Chili-Mayonnaise A,G,I,J

Chimichurri WEINGUT (4,50)

# EMPFEHLUNGSKARTE ...unsere WEINGUT Wochenkarte

## Vorspeisen

Alle Preise in Euro **Allergene**

### Matjes Hausfrauenart 2.0

Junger Wildfang Matjes / knackiges Apfel-Gurken-Tartare / Apfelgel/ Knusperkartoffel / Buttermilch / Dill

21,00 C,G

### Bärlauch-Schaumsuppe

Knusprige Beef Samosa / Tomaten Chutney

12,00 D,G,I,K,L

## Hauptgerichte

### Rote Bete Risotto

Spinat / Schafkäse / karamellierte Walnüsse



Zwischengang

15,00 D,G,H

Hauptgang

26,00

### Auf der Haut gebratenes Ikarimi Lachsfilet

Sepia Tagliolini / fruchtiges Ingwer-Paprika-Ragout / gebratener grüner Spargel / Safranschaum

36,00 A,C,D,G,F,I

### Zart geschmortes Lammhaxerl

Orientalischer Reis / Mandeln / gebratenes Gemüse / Koriander & Minze / Gewürz-Schmorjus / Granatapfel

34,00 C,D,G,H,I,L

### Saftig gebratene Maishendlbrust

Rollgerstl-Parmesan-Risotto / Ratatouille Gemüse / Thymian-Hendlsaftl / Bärlauchschaum

29,00 G,D,I

### Frühlings-Tagliata di Manzo (rosa gebratene Rinderfiletscheiben auf Salat)

Romana / Pflücksalat / Bärlauch-Joghurt-Dressing / Tomaten-Chutney / Parmesan / Cashew

34,00 D,J

## Dessert

### Kokos-Cheesecake-Schnitte

Himbeer / Sauerrahm-Limetteneis / Butterbrösl / Limetten-Minz-Gel

12,00 A,D,G,H

## Dessert

<b>Sorbetvariation</b> (3 Kugeln mit Früchten garniert) Stetig wechselnde, saisonale Sorten. Wir beraten Sie gerne!	13,00	
<b>Glasdesserts</b> Mousse au chocolat oder Crème brûlée	8,00	A,G
<b>Affogato al caffè...</b> ... eine Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen	5,50	A,G
<b>Steirische Süßigkeit...</b> ... eine Kugel Vanilleeis / Steirisches Kürbiskernöl	5,50	A,G,H
<b>„Schwedeneis“ ...</b> ... eine Kugel Vanilleeis / „POLI“ Eierlikör	6,90	A,G

## Dessert Digestif




<b>WEINGUT „Espresso Martini“</b> Frisch gebrühter Espresso / Vodka / Khalua / Galliano Vanille / Orangenlikör	11,00	
---	-------	--

## Süßwein / Dessertwein Glasweise

<b>2022 Spätlese Cuvée</b> GB/WR/MOT / Gerhard Kracher / Illmitz / Neusiedlersee	1/8l	6,90
---	------	------

## WEINGUT Klassiker zum Wein & einfach so...

### Flammkuchen...

<b>... Elsässer Art</b>	Crème fraîche / Speck / Zwiebel / Frühlingslauch		14,00	D,F,G
<b>... alla Genovese</b>	Crème fraîche / Pesto / mediter. Gemüse / Ziegenfrischkäse / Frühlingslauch		16,00	D,F,G
<b>... alla Pera</b>	Birne / Gorgonzola / Pinienkerne		16,00	D,F,G,H

<b>Weingut Tapas</b> Serrano Schinken / Grana Padano / Kalamata Oliven / Salame piccante / mediterraner Gemüsesalat / Parisienne	19,00	D,F,G,I,J
---	-------	-----------

<b>Käse &amp; Co. pro Person</b> 5 verschiedene Käse / Nüsse / Feigensenf / Butter / Brot	19,00	D,F,G,H,J,K
--	-------	-------------



= vegetarisch



= vegan



= regional

Angaben zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite!