

APERITIF EMPFEHLUNG

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

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

Negroni Sbagliato Campari / Vermouth Rosso / Prosecco ¹ 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 ^{1,5} 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

2025 Grauburgunder vom Kalkstein 5,90

WG Seckinger, Niederkirchen, Pfalz

2023 "Into the light" (Blaifränkisch weiß) 8,90

WG G&H Heinrich, Gols, Burgenland

2024 Sharis 7,90

WG Livio Felluga / Rosazzo / Friaul

2024 Silvaner Escherndorfer Lump 8,90

WG Horst Sauer / Escherndorf / Franken

Rotwein

2024 Cuvée Kane Grade 6,90

SY/ZW, WG von der Vogelwaide, Rossatz-Arnsdorf, Wachau

2021 La Montesa 9,90

GAR, Bodega Palacios Remondo, Alfaro, Rioja

2024 Rosso di Montalcino 8,90

WG Altesino, Montalcino, Toscana

Hausmarke (Solera S21) 7,90

BF/ZW/PN, Moric, Großhöflein, Burgenland

Rosé

2025 Rosé Hasenhaide 6,90

PN/ZW, Ingrid Groiss, Breitenweida, Weinviertel, Österreich

Süßwein / Dessertwein

WEINGUT MENÜ

Leichte Pfifferling-Schaumsuppe

Tomaten-Tartare / Pfifferling Soufflé / Schnittlauch

Rosa gebratene Schnitte vom galizischen Schweinerücken

Fruchtiges Paprika-Püree / Bohnen-Ragout / gebratene Kartoffel-Gnocchi / Thymian-Jus / Safran-Paprika-Luft / Chimichurri

Glasdessert nach Wahl

wechselnde Sorten

3 Gänge € 57,00

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 / Ceasar 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

Mozzarella di Bufala Campana




Bunter Tomaten-Brotsalat / Rucola / Kalamata Oliven / Basilikum Pesto / Pinienkerne / alter Balsamico

19,00 D,G,H,J

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

Rump-Steak
(Roastbeef 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**

Knusprige Beef Zigarre (vegetarisch mit Pilzzigarre) Zuckerschoten / Mango Salsa / Avocado / Chili / Sesam / Koriander	19,00	A,C,D,K,L,M,N
Leichte Pfifferling-Schaumsuppe Tomaten-Tartare / Pfifferling-Soufflé / Schnittlauch	12,00	A,D,G,I

Hauptgerichte

Giganti Spargel & Ricotta (gefüllte Pasta)  Spargel-Ragout / geschmorte Kirschtomaten / Babyspinat / Grana / Pinienkerne / Spargelschaum	Zwischengang Hauptgang	18,00 29,00	A,D,G A,D,G
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet Zitronen-Kapern-Spinat / Cherry Schmortomaten / mediterrane Ofenkartoffeln / Beurre blanc		36,00	C,G,I
Rosa gebratene Schnitte vom galizischen Schweinerücken Fruchtiges Paprika-Püree / Bohnen-Ragout / gebratene Kartoffel-Gnocchi / Thymian-Jus / Safran-Paprika-Luft / Chimichurri		34,00	A,D,G,I,L
Zweierlei vom Sommerbock (Reh) Rosa gebratener Rücken & zart geschmortes Ragout Zuckerschoten / Aprikosen-Selleriepüree / Pfifferlinge / Wacholderschaum		39,00	G,I
Tagliata di Manzo (160g rosa gebratene Rinderfiletscheiben auf Salat) Romanasalat / Rucola / bunter Tomaten-Brotsalat / gepickelte Zwiebeln / Parmesanknusper / Basilikum Pesto / alter Balsamico		34,00	D,J

Dessert

Panna Cotta Erdbeere / Pistazien Sponge / Schokoladensorbet	14,00	D,G,H
---	--------------	--------------

Dessert

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

Dessert Digestif




WEINGUT „Espresso Martini“ Frisch gebrühter Espresso / Vodka / Kahlua / Galliano Vanille / Orangenlikör	11,00	
---	-------	--

Süßwein / Dessertwein Glasweise

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

WEINGUT Klassiker zum Wein & einfach so...

Flammkuchen...

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

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

Käse & Co. pro Person 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!