

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" (Blaufränkisch weiß) 8,90

WG G&H Heinrich, Gols, Burgenland

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

WG Santa Seraffa, Piemont, Italien

2022 Riesling Steinterrassen 6,90

WG Stadt Krems / Krems / Kremstal

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

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

Süßwein / Dessertwein

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

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

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

| | | | |
|--|---------------------------|------------------------------|----------------|
| 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 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

| | | |
|---|--------------|-------|
| Mascaronemousse mit weißer Schokoladade Rhabarber-Ragout / karamellierte Macadamia / Limetten-Basilikumsorbet | 12,00 | A,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 / Khalua / 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!