APERITIF**EMPFEHLUNG**

Prosecco Crede Valdobbiadene Superiore Brut DOCG 7,90

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

Negroni Sbagliato 9,50
Campari / Vermouth Rosso / Prosecco / Soda

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

ALKOHOL**FREI**

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 7,90
Strauch Sektmanufaktur, Osthofen, Rheinhessen

Löwenbrauerei Zwickl Alkoholfrei 0,5 l 4,90

GLAS**WEIN** Alle Preise in Euro pro 0,125 l (1/8 l)

Weißwein

2025 Grüner Veltliner Lössterrassen 5,90
WG Stadt Krems, Krems, Kremstal

2023 Unteröwisheimer Weissburgunder Löss 8,90
WG Markus Klumpp, Bruchsal, Baden

2024 Sauvignon Blanc Saint-Bris 8,50
SBL, WG Clotilde Davenne, Préhy, Burgund

2024 Albariño Attis Lias Finas 8,90
Attis Bodegas y Vinedos, Rias Baixas, Pontevedra

2023 Chardonnay DAC Göttlesbrunn weiss 8,90
WG Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Rotwein

2020 Rotes Handgemenge 5,90
BF/ZW, WG Wachter-Wiesler, Deutsch-Schützen, Burgenland

2021 Decoy Cabernet Sauvignon 12,90
Duckhorn Vineyards, Lodi / St. Helena, Californien, USA

2021 Manto Negro 6,90
Viña Nina Magdalena, Mallorca

2022 Carnuntum DAC Göttlesbrunn Rot 9,90
ZW/BF, Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Rosé

2025 PINK! 6,90
ZW, Karl Holzapfel, Joching, Wachau, Österreich

Süßwein / Dessertwein

2022 Spätlese Cuvée 6,90
GB/WRL/MOT, Alois Kracher, Illmitz, Neusiedlersee

WEINGUT MENÜ

Hokkaidokürbis-Ingwer-Schaumsuppe
Avocado / Beef-Zigarre

***

Fasanenbrust „Winzerin Art" im Speckmantel
Kartoffel-Selleriepüree / Riesling Rahmkraut / Herbsttrüffel-Jus /
in Süßwein sautierte Trauben

***

Glasdessert nach Wahl
wechselnde Sorten

3 Gänge € 52,00

SPEISEKARTE ...unsere WEINGUT Klassiker

Vorspeisen

	Alle Preise in Euro	Allergene
Beef Tartar 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,
Karamellisierter Ziegenkäse (vegetarisch ohne Speck) Trockenfrüchte-Vinaigrette / Honig-Senf-Emulsion / Vogerlsalat / Walnuss / Speckkrusteln	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
Gebratener wilder Brokkoli (7,00)
Gegrillter Romana „Caesar Style“(7,00) A,D,G
Mediterranes Grillgemüse (7,00)
Babyspinat & Parmesan (7,00) G
Beilagensalat (7,00) I,J
„Nasu Dengaku“ Japanische Miso
Aubergine (7,00) K,L

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
Sour Cream A,G
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**
Ceviche von der Argentinischen Rotgarnele Fenchel / Mandarine / Wasabi / Nori / Sesam	**22,00**	**C,E,K**
Hokkaido-Ingwer-Schaumsuppe Avocado / Beef-Zigarre	**12,00**	**A,D,G,I**

Hauptgerichte

Ravioli „Zucca" (mit Kürbis gefüllte Pasta)
Ofenkürbis / Miso Schaum / Ziegenkäse / Kürbiskern

Zwischengang	**21,00**	**A,D,G,**
Hauptgang	**29,00**	

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet Maronen-Kartoffelcreme / geschmorte Lauchherzen / Austernpilze / Schnittlauch-Beurre blanc	**34,00**	**A,C,G,I**
Fasanenbrust „Winzerin Art" im Speckmantel Kartoffel-Selleriepüree / Riesling Rahmkraut / Herbsttrüffel-Jus / in Süßwein sautierte Trauben	**32,00**	**D,G,I,L**
Zweierlei vom Hirschkalb aus heimischer Jagd **Zart geschmortes Ragout & rosa gebratener Rücken** Rahmwirsing / Kartoffel-Haselnuss-Waffel / kalt gerührte Cranberries / Haselnusspesto / Gewürzschaum	**38,00**	**A,D,G,H,I,L**
Weingut Herbst Bowl Perlgraupen-Kürbisrisotto / Ofenkürbis / wilder Brokkoli / Edamame / gebratene Austernpilze / Falafel / orientalischer Dip / Miso-Zitronengrasschaum	**29,00**	**D,G,J**

Dessert

Topfen-Soufflé Heidelbeerröster / Schokoladenerde / Tonkabohneneis	**13,00**	**A,D,G**

Dessert

Sorbetvariation (3 Kugeln mit Früchten garniert) 13,00
Stetig wechselnde, saisonale Sorten. Wir beraten Sie gerne!

Glasdesserts 8,00 A,G
Mousse au chocolat oder Crème brûlée

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" 11,00
Frisch gebrühter Espresso / Vodka / Khalua / Galliano Vanille / Orangenlikör

Süßwein / Dessertwein Glasweise

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

WEINGUT Klassiker zum Wein & einfach so...

Flammkuchen...

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

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

Käse & Co. **pro Person** 19,00 D,F,G,H,J,K
5 verschiedene Käse / Nüsse / Feigensenf / Butter / Brot

= vegetarisch

= vegan

= regional

Angaben zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite!