

## APERITIF **EMPFEHLUNG**

**Prosecco Crede Valdobbiadene Superiore Brut DOCG** 7,90  
Bisol, Valdobbiadene

**Negroni Classic** Campari / Bombay Gin / Vermouth Rosso<sup>1</sup> 9,90

**Negroni Sbagliato** Campari / Vermouth Rosso / Prosecco<sup>1</sup> 8,90

**Balis-Ingwerspritz (auch alkoholfrei)**<sup>1,5</sup> 8,90  
Basilikum / Ingwer / Limette / Prosecco

**Löwenbrauerei Helles** 0,3 l 3,40

**Gelber Muskateller** 1/8 l 6,90  
Matthias Trummer / St. Nikolai / Vulkanland Steiermark

## ALKOHOL**FREI**

**Hugo oder Wildberry alkoholfrei** 7,50

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

**Sparkling Juicy Tea** Rosé / Darjeeling / Rhabarber 0,1 l 7,50

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

### Weißwein

**2022 Grüner Veltliner Lössterrassen** 5,90  
WG Stadt Krems / Krems / Kremstal

**2022 Silvaner Escherndorf** 6,90  
WG Horst Sauer / Escherndorf / Franken

**2022 Estate Sauvignon Blanc** 7,90  
Vineyard Clos Henri / Marlborough / Neuseeland

**2022 Grüner Veltliner Smaragd Terrassen** 8,90  
Domäne Wachau / Dürnstein Wachau

**2022 Bianco di Custoza** 5,90  
TRB,GAR / Cavalchina / Custoza / Veneto

### Rotwein

**2022 Zweigelt Goldberg** 5,90  
Werner Achs, Gols, Burgenland

**2021 Gmei** 5,90  
COR/CS/ME, Ottella / Peschiera del Garda / Veneto

**2020 INOPIA Rouge Côtes Du Rhône Village** 9,90  
GR,MOU,SY,CIN / Rotem & Mounir Saouma / Vaucluse / Frankreich

**2020 Butcher Cuvée** 9,90  
ZW/ME/BF, Hans Schwarz

### Rosé

**2022 Valtenesi DOC "Micaela"** 7,90  
WG Conti Thun, Puegnano sul Garda, Lombardei,

### Süßwein / Dessertwein

**2022 Spätlese Cuvée** 6,90  
GB/WR/MOT / Gerhard Kracher / Illmitz / Neusiedlersee

## WEINGUT **MENÜ**

**Leichte Bärlauchschaumsuppe**  
frische Tomatensalsa / Beef Wan Tan

\*\*\*

**Gegrilltes Rückensteak vom galizischem Schwein**  
Manchego-Perlgrauenrisotto / Pimientos de Padron /  
Sobrasada-Sauce

\*\*\*

**Glasdessert nach Wahl**  
wechselnde Sorten

**3 Gänge € 49,00**

# SPEISEKARTE ...unsere WEINGUT Klassiker

## Vorspeisen

Alle Preise in Euro **Allergene**

<b>Beef Tartare vom Rottaler Jungbullenfilet</b> Tramezzini / Pickles / Crunchy-Chili-Mayo / Kapern		Vorspeise / Hauptgang	19,00 / 32,00	A,C,D,F,G,I,J,L
<b>Weingut „Sushi Tower“</b> Lachsforelle / Sushireis / Avocado / Koriander / Spicy Mayo / Sojasauce		Vorspeise / Hauptgang	19,00 / 32,00	C,G,J,K,L,N

## Salate

### „WEINGUT Chef Salat“

Knackige Blattsalate / Gurke / Tomate / geröstete Kerne

...mit Serrano-Schinken & Parmesanspänen		16,00	F,H,I,J,K
...mit Grillgemüse / Schafskäse / Pesto / Brotsalat		19,00	F,H,I,J,K,G
...mit saftiger Maishendlbrust / Serrano-Schinken & Parmesanspänen		20,00	F,H,I,J,K,G
...mit rosa gebratenen Rinderfiletspitzen / Serrano-Schinken & Parmesanspänen		24,00	F,H,I,J,K,G

### WEINGUT Salat-Dressing nach Wahl:

...WEINGUT Bruno-Currydressing	A,G,I,J
... Steirisches Kernöldressing	I,J
... Weiße Balsamico Vinaigrette	I,J

### Beilagensalat

6,00 I,J,


### Karamellierter Ziegenkäse

18,00 G,H,J,M

Baby Leaf Salat / Walnuss / Aprikose / Dattel / Cranberries / Speck / Zwiebelmarmelade

## WEINGUT Steak-Karte

### Classic Steak Cut´s

<b>Rottaler Jungbullenfilet</b>	
Ladies Cut 150g	28,00
Gentlemen´s Cut 200g	36,00
Worker´s Cut 300g	54,00

### Rib Eye (Argentinien)

300g	39,00
400g	54,00

### Beilagen 5,00

Mediterrane Mini-Kartoffeln	
Kartoffel-Gratin (6,00)	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 (6,00)	
Babyspinat & Parmesan (6,00)	G
Beilagensalat (6,00)	I,J
„Nasu Dengaku“ Japanische Miso	
Aubergine (7,00)	

### Saucen & Dips 3,00

Rosmarin Jus	L,N
Trüffel-Jus (4,00)	L
Pfefferrahm-Sauce	G,L,N
Sauce Bernaise (4,00)	A,G
Senf-Butter „Moutarde de Meaux“	G,J,I
WEINGUT- Smoky Barbecue-Sauce	I,J,L,M
Zitronen-Pfeffer-Mousseline	A,G,I,J
WEINGUT Trüffel-Mayonnaise (4,00)	A,G,I,J
Chili-Öl (sehr scharf)	
Röstzwiebel-Chili-Mayonnaise	A,G,I,J
Chimichurri WEINGUT (4,00)	

# EMPFEHLUNGSKARTE ...unsere WEINGUT Wochenkarte

## Vorspeisen

Alle Preise in Euro **Allergene**

### Ceviche von der argentinischen Rotgarnele

Zuckerschote / Mango / Avocado / Chili / Koriander / Tortilla

19,00 C,D,E

### Leichte Bärlauchschaumsuppe

frische Tomatensalsa / Beef Wan Tan

11,00 D,G,I,J

## Hauptgerichte

### WEINGUT Frühlings Bowl



Bärlauch-Perlgraupenrisotto / gebratener grüner Spargel / Tomatensalsa / gebratene Austernpilze / Mozzarella-Tomaten-Tramezzini / Rucola / mediterrane Brotchips

26,00 D,G,H,J

- optional mit Prosciutto di Parma zusätzlich

29,00 D,G,H,J

### Auf der Haut gebratenes Meerbarbenfilet

Zoodles (Zucchini-Spaghetti) / Tomate / Ofenfenchel / Petersilien-Crunch / Safranschaum

34,00 G,H,I,J

### Peperonata Ravioli



Fruchtige Peperonata / Edamame / Salzmandel / geräucherter Paprikaschaum

24,00 A,D,G,H,I

- optional mit 3 argentinischen Rotgarnelen zusätzlich

36,00 A,D,G,I

### Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Knusperhaut

Lauwarmer Glasnudelsalat / knusprige Frühlingsrolle / Chili / Koriander / Erdnussdip / Soja-Entenjus

34,00 B,C,D,H,I,K,L

### Gegrilltes Rückensteak vom galizischem Schwein

Manchego-Perlgraupenrisotto / Pimientos de Padron / Sobrasada-Sauce

34,00 A,D,G,J,L

### Tagliata di Manzo (160g rosa gebratene Scheiben vom Rinderfilet auf Salat)

Rucola-Babyspinat-Salat / Fenchel / Rote Bete / Brotsalat / gepickelte Zwiebel / Ziegenkäse / karamellierte Kürbiskerne

32,00 D,G,H,J

## Dessert

### Baskischer „Burnt Chocolate Cheesecake“

Tonkabohne / Blutorangensorbet / Heidelbeere

12,00 A,D,G,H

## Dessert

<b>Sorbetvariation</b> (3 Kugeln mit Früchten garniert) Stetig wechselnde, saisonale Sorten. Wir beraten Sie gerne!	12,00	
<b>Glasdesserts</b> Mousse au chocolat oder Crème brûlée	7,00	A,G
<b>Affogato al caffè...</b> ... eine Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen	4,90	A,G
<b>Steirische Süßigkeit...</b> ... eine Kugel Vanilleeis / Steirisches Kürbiskernöl	4,90	A,G,H
<b>„Schwedeneis“ ...</b> ... eine Kugel Vanilleeis / „POLI“ Eierlikör	5,90	A,G

## Dessert Digestif



<b>WEINGUT „Espresso Martini“</b> Frisch gebrühter Espresso / Vodka / Khalua / Galliano Vanille / Orangenlikör	9,90	
---	------	--

## 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	13,00	D,F,G
<b>... alla Genovese</b> Crème fraîche / Pesto / mediter. Gemüse / Ziegenfrischkäse / Frühlingslauch 	15,00	D,F,G
<b>... alla Pera</b> Birne / Gorgonzola / Pinienkerne 	15,00	D,F,G,H

### Weingut Tapas

Serrano Schinken / Grana Padano / Kalamata Oliven / Salame piccante / mediterraner Gemüsesalat / Parisienne

<b>Käse &amp; Co. pro Person</b> 5 verschiedene Käse / Nüsse / Feigensenf / Butter / Brot	17,00	D,F,G,H,J,K
--	-------	-------------



= vegetarisch



= vegan



= regional

Angaben zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite!