

APERITIF **EMPFEHLUNG**

Prosecco DOCG "BEPIN DE ETO" Extra Dry		6,50
Limoncello Spritz		8,90
Limoncello / Soda / Bitter Lemon / Prosecco		
Balis-Ingwerspritz (auch alkoholfrei)		8,90
Basilikum / Ingwer / Limette / Prosecco		
Löwenbrauerei Helles	0,3 l	3,20
Gelber Muskateller	1/8 l	6,90
Matthias Trummer / St. Nikolai / Vulkanland Steiermark		

ALKOHOL**FREI**

Hugo alkoholfrei		6,90
Crodino oder Sanbitter Soda		4,90
Aronia Heimat Kracherl	0,33 l	4,50
Passauer Bio Limo		

GLAS**WEIN**

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

Weißwein

2021 Grüner Veltliner	4,90
Lössterrassen / Krems / Kremstal	
2021 Cuvée DANUBIO (BIO & Regional)	5,90
WG Weizenberger / Passau	
2021 Lugana DOP Sirmiolino	5,40
WG Ca Maiol / Desenzano del Garda	
2019 Chardonnay L'Altro Langhe DOC	8,90
WG Ottella, Peschiera del Garda	
2020 Nahe Riesling trocken	6,90
WG Schäfer-Fröhlich, Bockenu, Nahe	

Rotwein

2020 Blauer Zweigelt Goldberg	5,90
Werner Achs / Gols / Burgenland	
2020 Ponzichter BIO (leichter, gekühlter Rotwein)	5,90
ZW,PN,CF / WG Weninger Pincészet / Sopron / Ungarn	
2018 Almiréz	9,90
TN / WG Teso LA MONJA / Valdefinjas / Toro	
2016 Capsico Rosso Colline Pescaresi IGT	8,50
CS / WG Zaccagnini / Bolognano / Abruzzen	

Rosé

2021 Zweigelt Rosé BIO	5,50
Willi Bründlmayer / Langenlois / Kamptal	

WEINGUT Pfifferling **MENÜ**

Leichte Pfifferlingschaumsuppe

Topfen-Pfifferling-Soufflé / Pfifferling-Tartare / Schnittlauch

Frische Tagliolini mit Pfifferlingen „a la Toscana“

Pancetta / Kirschtomaten / Frühlingslauch / Grana

Glassdessert nach Wahl

wechselnde Sorten

3 Gänge € 36,00

SPEISEKARTE ...unsere WEINGUT Klassiker

Vorspeisen

Alle Preise in Euro **Allergene**

Beef Tartare vom Rottaler Jungbullenfilet klein 90g / groß 150g 	16,00 / 26,00	A,C,D,F,G,I,J,L
Tramezzini / Zwiebel-Chutney / Crunchy-Chili-Mayo / Kapern		
Weingut „Sushi Tower“ klein / groß 	16,00 / 26,00	C,G,J,K,L,N
Lachsforelle von der Fischzucht Hartl (Neuburg am Inn) / Sushireis / Avocado / Koriander / Spicy Mayo / Sojasauce		

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

5,00 I,J,


Mozzarella di Bufala Campana DOP

15,00 D,G,H,J

Tomaten-Brotsalat / Rucola / Pesto Genovese / Pinienkerne / alter Balsamico

WEINGUT Steak-Karte

Classic Steak Cut's

Rottaler Jungbullenfilet 	
Ladies Cut 150g	23,00
Gentlemen's Cut 200g	30,00
Worker's Cut 300g	45,00

Rib Eye (Argentinien)

300g	36,00
400g	48,00

Beilagen 4,00

Mediterrane Mini-Kartoffeln	
Steak Pommes	
Süßkartoffel-Pommes	
Knoblauch-Baguette	D,G
Trüffel-Cheese-Pommes	(8,00) G
Mit Gemüse & Schafskäse gefüllter	
Portobello Pilz	G (6,00)
Mediterranes Grillgemüse	(5,00)
Babyspinat & Parmesan	(5,00) G
Beilagensalat	(6,00) I,J

Saucen & Dips 3,00

Rosmarin Jus	L,N
Pfefferrahm-Sauce	G,L,N
Sauce Bernaise	A,G
Zitronen-Kräuterbutter	G,J,I
WEINGUT- Smoky Barbecue-Sauce	I,J,L,M
Sour Cream	A,G,I,J
WEINGUT Trüffel-Mayonnaise	A,G,I,J
Chili-Öl (sehr scharf)	
Röstzwiebel-Chili-Mayonnaise	A,G,I,J

EMPFEHLUNGSKARTE ...unsere WEINGUT Wochenkarte

Vorspeisen

Alle Preise in Euro **Allergene**

Karamellierter Ziegenfrischkäse & Sobrasada (Spanische Wurstspezialität)

Zuckerschotensalat / Paprika / Brotchips / Honig / Pinienkerne / Portwein

15,00 D,G,I,J

Leichte Pfifferlingschaumsuppe

Topfen-Pfifferling-Soufflé / Pfifferling-Tartare / Schnittlauch

9,00 A,D,G,I

Hauptgerichte

Karibische-Bowl



vegetarisch

22,00 D,G,H,I,K,L,

+2 Tempura Gambas

29,00 D,G,H,I,K,L,E

Süßkartoffel / Kokos-Gemüsecurry / gegrillte Ananas / Avocado / Tomate / Romanasalat / Quinoa / Koriander / Minze

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet



Gebratener Blumenkohl / Salatherzen / Tandorischium / Limetten-Joghurt

29,00 C,D,G,I,J

Frische Tagliolini mit Pfifferlingen „a la Toscana“ (VSP / HG)

Pancetta / Kirschtomaten / Frühlingslauch / Grana

12,00 / 22,00 A,D,G,I

Tagliata di Manzo (Scheiben vom rosa gebratenen Jungbullenfilet)

Rucola / Kirschtomaten-Brotsalat / Grana / Pinienkerne / alter Balsamico

26,00 D,H,J

Saftig gebratene Kalbfleischpflanzerl



Kartoffel-Trüffelsalat / Gurkenspaghetti / Radiserl / getrüffeltes Kalbssaftl

24,00 A,D,G,I,J

Dessert

Birnen aus Omas Garten



Mousse au Chocolat / Haselnuss-Brösel / eingelegte Birne / Salz-Karamelleis



12,00 A,D,G,H

Dessert

Sorbetvariation (3 Sorten) Mango Passionsfrucht / Himbeere / Schokolade / Granny Smith / Erdbeere (bitte wählen Sie 3 Sorten)	9,00	
Glassdesserts z.B. Mousse au Chocolat / Panna Cotta / Crème brûlée (ständig wechselnd)	6,00	A,G
Affogato al caffè... ... eine Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen	3,90	A,G
Steirische Süßigkeit... ... eine Kugel Vanilleeis / Steirisches Kürbiskernöl	3,90	A,G,H


WEINGUT Klassiker zum Wein & einfach so...

Flammkuchen...

... Elsässer Art	Crème fraîche / Speck / Zwiebel / Frühlingslauch		11,00	D,F,G
... alla Genovese	Crème fraîche / Pesto / mediter. Gemüse / Ziegenfrischkäse / Frühlingslauch		13,00	D,F,G
... alla Pera	Birne / Gorgonzola / Pinienkerne		13,00	D,F,G,H

Weingut Tapas	Serrano Schinken / Grana Padano / Kalamata Oliven / Salame piccante / mediterraner Gemüsesalat / Parisienne		16,00	D,F,G,I,J
----------------------	---	--	-------	-----------

Käse & Co. pro Person	5 verschiedene Käse / Nüsse / Feigensenf / Butter / Brot		15,00	D,F,G,H,J,K
----------------------------------	--	--	-------	-------------

 = vegetarisch

 = vegan

 = regional

Angaben zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite!