

APERITIVEMPFEHLUNG

Prosecco Crede Valdobbiadene Superiore Brut DOCG 7,90

Negroni Classic Campari / Bombay Gin / Vermouth Rosso¹ 9,90

Negroni Sbagliato Campari / Vermouth Rosso / Prosecco¹ 8,90

Grapefruit – Gurken Spritz (auch alkoholfrei)^{1,5} 8,90
Grapefruit / Gurke / Gin / Soda / Prosecco

Balis-Ingwerspritz (auch alkoholfrei)^{1,5} 8,90
Basilikum / Ingwer / Limette / Prosecco

Löwenbrauerei Helles 0,3 l 3,40

2023 Gelber Muskateller 1/8 l 6,90

Matthias Trummer / St. Nikolai / Vulkanland Steiermark

ALKOHOLFREI

Hugo oder Wildberry alkoholfrei 7,50

Crodino oder Sanbitter Soda^{1,5} 5,90

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

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

Weißwein

2023 Grüner Veltliner Lösterrassen 5,90

WG Stadt Krems / Krems / Kremstal

2023 Lugana DOC - Klassik 6,90

WG Otella / Peschiera del Garda

2023 Sauvignon Blanc - Klassik 6,90

Matthias Trummer / St. Nikolai / Steiermark

2021 Riesling 6,90

Weingut Rings / Freinsheim / Pfalz

2021 Balaton 7,90

RL/FU, Hidden Treasurs / Tokay / Ungarn

Rotwein

2021 K & K Cuvée 5,90

BF/ZW/ME/CS, Markus Kirnbauer, Deutschkreutz, Burgenland

2021 Gemei 5,90

COR/CS/ME, Ottella / Peschiera del Garda / Veneto

2021 Primitivo di Manduria Askos 8,90

Masseria Li Veli / Cellino San Marco

2016 Redmont 9,90

ZW/BF/ME Gerhard Markowitsch / Göttlesbrunn

Rosé

2023 Zweigelt Rosé 6,90

Willi Bründlmayer / Langenlois

Süßwein / Dessertwein

2022 Spätlese Cuvée 6,90

WB/WR/MOT / Gerhard Kracher / Illmitz / Neusiedlersee

WEINGUT MENÜ

Paprika-Ingwer-Schaumsuppe

Knusprige Chicken Zigarre / Avocado Salsa / Koriander

Saltimbocca von der Maishendlbrust

Caponata-Gemüse/ Rosmarin- Ofenkartoffeln / Pesto Genovese /
Rucola / Madeirajus / Proseccoschaum

Glassdessert nach Wahl

wechselnde Sorten

3 Gänge € 46,00

SPEISEKARTE ...unsere WEINGUT Klassiker

Vorspeisen

Alle Preise in Euro **Allergene**

Beef Tartare vom Rottaler Jungbullenfilet
Tramezzini / Pickles / Crunchy-Chili-Mayo / Kapern



Vorspeise / Hauptgang **19,00 / 32,00** A,C,D,F,G,I,J,L

Weingut „Sushi Tower“
Lachsforelle / Sushireis / Avocado / Koriander / Spicy Mayo / Sojasauce

Vorspeise / Hauptgang **19,00 / 32,00** C,G,J,K,L,N

Salate

WEINGUT „Ceasar Salad“

Romana Salat / Aromatica Kirschtomate / Knoblauch Croutons / Knusperspeck / Ceasar Dressing

...mit saftig gebratener Maishendlbrust

24,00 A,C,D,G,J

...mit rosa gebratenen Rinderfiletspitzen

28,00 A,C,D,G,J

WEINGUT „Mezze“ Salat



Romana Salat / Rucola / Shirazi Salat (persischer Salat) / Baba Ganoush / gebackener Schafskäse / Falafel / Koriander / Minz Joghurt / Sesam / Kräuterdressing

24,00 B,G,H,I,J,K

Beilagensalat

6,00 I,J


Mozzarella di Bufala

Ochsenherztomate / gegrillter Pfirsich / Basilikum & Minze / Rucola / Pangrattato / alter Balsamico

18,00 G,H,J,M

WEINGUT Steak-Karte

Classic Steak Cut's

Rottaler Jungbullenfilet 
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**

Pulpo Salat

Weinbergpflirsich / Zuckerschoten / Paprikamousseline / Kräuter

19,00 A,N

Paprika-Ingwer-Schaumsuppe

Knusprige Chicken Zigarre / Avocado Salsa / Koriander

12,00 D,G,K,H

Hauptgerichte

WEINGUT Buddha Bowl



Sushireis / Blaukraut Kimchi / Edamame / Thai-Gurkensalat / Wakame / Mango / Avocado
Radiserl / Koriander / Chili / Syßkartoffeln / knusprige Gyosa

24,00 C,D,H,I,J,L,K

optional mit 2 Thai Chicken Zigarren

29,00 C,D,H,I,J,L,K

optional mit Tataki von der Lachsforelle

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

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

2 x Kürbis / Spinatgnocchi / Wermuthschaum

34,00 A,C,D,G,I

Kürbistortelli (gefüllte Pasta)



Ofenkürbis / Ziegenkäse / Edamame / Kernöl & Kerne / Erbsenkresse

26,00 A,D,G,I

Saftig gebratenes Rückensteak vom Ötscherblick-Schwein mit Kremser Senf-Meerrettichkruste

Veltliner Rahmkraut / bunte Ofenrüben / gebackene Kartoffelkrapferl / Zwiebel-Jus

29,00 A,D,G,I,J,L

Rosa gebratene Angus-Roastbeef-Schnitte

Grüne Bohnen / Serrano / Kartoffel-Bergkäsekuchen / Zwiebel-Schmorjus

36,00 A,D,G,I

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

Rucola / Sizilianischer Tomaten-Brotsalat / Grana / Pinienkerne / alter Balsamico

32,00 D,G,H,J

Dessert

Birne aus Omas Garten



Butterstreusel / Salzkaramell / Tahiti-Vanilleeis

12,00 A,D,G

Dessert

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

Dessert Digestif



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

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

Weingut Tapas

Serrano Schinken / Grana Padano / Kalamata Oliven / Salame piccante / mediterraner Gemüsesalat / Parisienne	17,00	D,F,G,I,J
---	-------	-----------

Käse & Co. pro Person 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!