

APERITIF EMPFEHLUNG

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 0,1 l 7,50

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

Weißwein

2023 Grüner Veltliner Lössterrassen 5,90

WG Stadt Krems / Krems / Kremstal

2022 Donauveltliner BIO 6,90

WG Weizenberger / Passau / Niederbayern

2023 Sauvignon Blanc DOC - Floreado 8,90

WG Andrian / Terlan / Südtirol

2021 Chardonnay Ried Rothenberg 9,90

Philipp Grassl / Göttlesbrunn

2022 Albariño Attis Lias Finas 8,90

Attis Bodegas y Vinedos, Rias Baixas, Pontevedra

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

2022 PURO Malbec / Cabernet BIO 6,90

Dieter Meier, Mendoza, Argentinien

2018 Merlot Selection 7,90

Josef & Maria Reumann, Deutschkreutz, Burgenland

Rosé

2023 Hasenhaide BIO 6,90

Ingrid Groiss, Breitenwaida, Weinviertel

Süßwein / Dessertwein

2022 Spätlese Cuvée 6,90

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

WEINGUT MENÜ

Pfifferling-Schaumsuppe

Pfifferling-Knödelsoufflé / Pfifferling-Tartare / Schnittlauch

Rosa gebratenes Lammnüsschen mit Kräuterkruste

Taboulé / Falafel-Bällchen / Baba Ganoush (Aubergine) /
Lammjus / Minzjoghurt

Glassdessert nach Wahl

wechselnde Sorten

3 Gänge € 49,00

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 / Kräuter dressing

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 (7,00)	G
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,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**

Sommervorspeise Melone & Feta 	16,00	G,H
Wassermelonen-Feta-Salat / Cashewcreme / Minze / Basilikum / Falafel		
Pfifferling-Schaumsuppe 	12,00	C,G,I
Pfifferling-Knödelsoufflé / Pfifferling-Tartare / Schnittlauch		

Hauptgerichte

Pfifferling-Risotto 	24,00	G,H,I
Grana / Ofentomate / Knoblauch-Kräutercroutons		
- optional mit 3 Jakobsmuscheln	34,00	G,H,I,N
Auf der Haut gebratenes Filet von der Eismeer-Lachsforelle	34,00	C,G,I
Safran-Risotto / Paprika Chutney / Meeresspargel / Wermuth-Schaum		
Frische Tagliolini (Pasta) mit "Scorzzone" (Sommertrüffel) 		
Trüffelsauce / Grana / am Tisch gehobelter Sommertrüffel	Vorspeise 19,00	A,D,G,I
	Hauptgang 29,00	A,D,G,I
Saftig gebratenes Aguja Steak (Nacken) vom Duroc Schwein	34,00	G,I,L,K
Steinpilze a la crème / gebratene Gnocchi / gebrannter Lauch		
Rosa gebratenes Lammnüsschen mit Kräuterkruste	34,00	D,G,H,I,L
Taboulé / Falafel-Bällchen / Baba Ganoush (Aubergine) / Lammjus / Minzjoghurt		
Rosa gebratene Scheiben vom Rottaler Jungbullenfilet	32,00	D,G,H,J
Romanasalat / Avocado / Tomate / Jalapeños / Limette / Käse Nachos / Chimichurri		

Dessert

Ananas Ravioli mit Topfen-Limettenmousse	12,00	A,D,G
Granatapfel / Minze / Schokoerde / Himbeersorbet		

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

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!