

APERITIFEMPFEHLUNG

WEINGUT Bio Frizzante 0,1l		4,50
Bellini vom weißen Pfirsich		6,50
Balis-Ingwerspritz (auch alkoholfrei)		7,50
Basilikum / Ingwer / Limette / Prosecco		
Löwenbrauerei Helles	0,3 l	2,90
Gelber Muskateller	1/8 l	4,90
Mattias Trummer / St. Nikolai / Südoststeiermark		

ALKOHOLFREI

Hugo alkoholfrei		5,90
Crodino oder Sanbitter Soda		4,90
Aronia Heimat Kracherl	0,33l	3,90
Passauer Bio Limo		

GLASWEIN

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

Weißwein

2020 Grüner Veltliner	4,50
Lössterrassen / Krems / Kremstal	
2020 Cuvée DANUBIO (BIO & Regional)	5,90
WG Weizenberger / Passau	
2019 Riesling vom Schiefer trocken	5,90
Ansgar Clüsserath / Trittenheim / Mosel	
2019 Chardonnay Langhe DOP	6,90
WG Massolino / Serralunga d'Alba / Piemont	

Rotwein

2019 Blauer Zweigelt Goldberg	5,90
Werner Achs / Gols / Burgenland	
2016 Cabernet Sauvignon "Capsico Rosso"	8,90
WG Zaccagnini / Bolognano / Abruzzen	
2019 La Source	6,90
GR,CA / Saint Jean du Barroux / Malaucène / Provence	

Tagesempfehlung Rot

...bitte fragen Sie uns gerne.

Rosé

2020 Rosé Cuvée „M“	6,90
WG Minuty / Brignoles / Côtes de Provence	

WEINGUT MENÜ

Steckrüben-Apfel-Currysuppe

Tomatensalsa / Bauernhendl-Gemüsepraline / Sesam / Kresse

Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust

Knackiges Sesam-Wok-Gemüse / Sushireis im Knuspermantel / Erdnuss-Dip / Teriyaki-Jus / Kokos-Ingwer-Schaum

Glasdessert nach Wahl

wechselnde Sorten

3 Gänge € 37,00

SPEISEKARTE ...unsere WEINGUT Klassiker

Vorspeisen

Alle Preise in Euro **Allergene**

Beef Tartare vom Rottaler Jungbullenfilet 	klein 90g / groß 150g	15,00 / 24,00	A,C,D,F,G,I,J,L
Tramezzini / Zwiebel-Chutney / Dijonnaise / Kapern			
Weingut „Sushi Tower“ 	klein / groß	15,00 / 24,00	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 Ofenkürbis / Schafskäse / Kürbiskernöl 	18,00	F,H,I,J,K,G
...mit saftiger Maishendlbrust / Serrano-Schinken & Parmesanspänen	19,00	F,H,I,J,K,G
...mit rosa gebratenen Rinderfiletspitzen / Serrano-Schinken & Parmesanspänen	22,00	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

15,00 G,H,I,J

bunter Tomatensalat / Rucola / Pesto Genovese / Pinienkerne / alter Balsamico

Herbstliche Tagliata di Manzo (ca. 160 g Rinderfilet vom Rottaler Jungbullen) 	24,00	D,F,G,I,J,H
Scheiben vom Rinderfilet (medium-rare) / Tomaten-Kürbis-Brot Salat / Babyspinat / Schafskäse / Kernölemulsion / Kürbiskerne		

WEINGUT Steak-Karte

Classic Steak Cut's

Rottaler Jungbullenfilet 	
Ladies Cut 150g	21,00
Gentlemen's Cut 200g	28,00
Worker's Cut 300g	42,00
Rib Eye (Argentinien)	
300g	36,00
400g	48,00

Beilagen 3,90


Kartoffel-Gratin	
Steak Pommes	
Süßkartoffel-Pommes	
Trüffel-Cheese-Pommes (7,90) G	
Ratatouille-Gemüse	
Ofengemüse	
Babyspinat & Parmesan (5,00) G	
Knoblauch-Baguette D,G	
Beilagensalat (5,00) I,J	

Saucen & Dips 2,50

Rosmarin Jus L,N
Pfefferrahm-Sauce G,L,N
Sauce Bernaise A,G
Café-de-Paris-Butter 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)
Jalapeño-Chimichurri

EMPFEHLUNGSKARTE ...unsere WEINGUT Wochenkarte

Vorspeisen

	Alle Preise in Euro	Allergene
Variation vom Kürbis (vegetarisch) Kleines Süppchen / knuspriges Stangerl / Zuckerschotensalat / Kürbis-Ingwersorbet / eingelegter Kürbis / Kerne & Kernöl	 15,00	A,C,D,G,J
Steckrüben-Apfel-Currysuppe Tomatensalsa / Bauernhendl-Gemüsepraline / Sesam / Kresse	8,00	A,D,G,I,K

Hauptgerichte




WEINGUT Herbst Bowl (vegetarisch) Perlgräuben-Risotto / Ofenkürbis & Ofenrüben / gebackener Schafskäse / Baby-Spinat-Salat Cranberries / Kürbiskerne / Austernpilze / Orangen-Blaukraut-Salat	 19,00	A,D,G,H,I,J
In Nussbutter konfiertes Filet vom schwarzen Heibutt Indisches Linsen Dal / gerösteter Blumenkohl / Tahina-Schaum / Kokos-Joghurt / Koriander-Pesto	28,00	A,C,D,G,H,I
Fussiloni al ragù di capriolo (Rehbolognese) Birne / Preiselbeere / Grana / Honig-Salz-Haselnuss	 19,00	A,D,G,I,H
Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust knackiges Sesam-Wok-Gemüse / Sushireis im Knuspermantel / Erdnuss-Dip / Teriyaki-Jus / Kokos-Ingwer-Sauce	26,00	B,C,K,L
Scheiben vom medium gebratenen Jungbullenfilet „Stroganoff“ Spinatspätzle / Rote Bete / Steinpilzflan / Essiggurke / Speck / Egerlinge	29,00	D,G,I,

Dessert

Schokoladen-Nuss-Tarte eingelegte Zwetschgen / Tonkabohnen-Rahmeis / Minze	10,00	A,D,G
Sorbetvariation (3 Sorten) Mango Passionsfrucht / Himbeere / Schokolade / Granny Smith (bitte wählen Sie 3 Sorten)	9,00	
Glasdesserts 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
... Steirisch	Ofenkürbis / Ziegenfrischkäse / Baby Spinat / Kürbiskern		13,00	D,F,G

Weingut Tapas

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

15,00 D,F,G,I,J

Käse & Co. pro Person

5 verschiedene Käse / Nüsse / Feigensenf / Butter / Brot

13,00 D,F,G,H,J,K



= vegetarisch



= vegan



= regional

Angaben zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite!