

APERITIF **EMPFEHLUNG**

Prosecco Crede Valdobbiadene Superiore Brut DOCG 7,90

Negroni Classic Campari / Bombay Gin / Vermouth Rosso ¹11,90

Negroni Sbagliato Campari / Vermouth Rosso / Prosecco ¹ 9,90

Apfel-Zimt Spritz 9,50

Prosecco / Bio Apfelsaft / Apfel-Zimt Espuma

White Port Tonic 9,90

White Portwein / Tonic Water / Zitrone / Rosmarin

Löwenbrauerei Helles 0,3 l 3,90

2024 Gelber Muskateller Ried Greiner 1/8 l 6,90

Ernst Triebaumer, Rust

ALKOHOL **FREI**

Hugo oder Wildberry alkoholfrei 7,90

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

Van Nahmen Sparkling Juicy Tea BIO 7,90

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

Weißwein

2024 Grüner Veltliner Lössterrassen 5,90

WG Stadt Krems / Krems / Kremstal

2024 Trebbiano d'Abruzzo DOC San Clemente 7,90

(Cuvée) WG Alois Lageder / Magreid / Südtirol

2021 Bourgogne Blanc AOC (Chardonnay) 8,90

CH, Bouchard Père & Fils, Burgund

2024 Riesling 6,90

Weingut Rings, Freinsheim, Pfalz

2024 Kane Grade Weiß 7,90

WRL, GV, WB, WG von der Vogelwaide, Arnsdorf, Wachau

Rotwein

2023 Cuvee vom Lehm 5,90

ZW/BF, WG Rudi Wagenristl / Großhöflein / Burgenland

2017 Capsico Rosso (Cabernet Franc) 9,90

WG Zaccagnini, Bolognano, Abruzen, Italien

2022 Portia Prima (Tempranillo) 10,90

TN, Bodegas Portia, Gumiel de Izán, Ribera del Duero

2022 Cuvee O'Dora 8,90

CF/CS, Weingut Klosterkellerei Siegendorf, Siegendorf

Rosé

2024 Rosé „M“ 7,90

GR/CIN/SY, Minuty, Côtes de Provence, Frankreich

Süßwein / Dessertwein

2022 Spätlese Cuvée 6,90

(GB, WRL, MOT) Alois Kracher / Illmitz / Neusiedlersee

WEINGUT **MENÜ**

Kartoffelschaumsuppe

Maronen-Apfel-Zigarre / Schnittlauch Creme fraîche / Lauch Öl

Duett von der Barbarie-Ente

Rosa gebratene Brust & zart geschmortes Ragout

Topfen-Knödelsoufflé / Apfel-Preiselbeer-Blaukraut /
Gewürz-Entensaftl

Glasdessert nach Wahl

wechselnde Sorten

3 Gänge € 51,00

SPEISEKARTE ...unsere WEINGUT Klassiker

Vorspeisen

Alle Preise in Euro **Allergene**

Beef Tartare vom Rottaler Jungbullenfilet

Tramezzini / Pickles / Crunchy-Chili-Mayo / Kapern



Vorspeise / Hauptgang 21,00 / 34,00

A,C,D,F,G,I,J,L

Weingut „Sushi Tower“

Lachsforelle / Sushireis / Avocado / Koriander / Spicy Mayo / Sojasauce / Tobiko

Vorspeise / Hauptgang 21,00 / 34,00

C,G,J,K,L,N

Salate

WEINGUT „Caesar Salad“

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

...mit saftig gebratener Maishendlbrust

26,00 A,C,D,G,J

...mit rosa gebratenen Scheiben vom Rottaler Rinderfilet (ca. 150g)

34,00 A,C,D,G,J

Beilagensalat

7,00 I,J

Karamellierter Ziegenkäse



Trockenfrüchte Vinaigrette / Vogerlsalat / alter Balsamico / Schnittlauch / Speckkrusteln (vegetarisch ohne Speck)

18,00 G,J,M

WEINGUT Steak-Karte

Classic Steak Cut's

Beilagen 6,00

Saucen & Dips 3,50

Rottaler Jungbullenfilet

Ladies Cut 150g 29,00
Gentlemen's Cut 200g 39,00
Worker's Cut 300g 58,00



Rib Eye (Argentinien)

300g 43,00
400g 58,00

Mediterrane Mini-Kartoffeln

Kartoffel-Gratin (7,00) 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 (7,00)

Babypinac & Parmesan (7,00) G

Beilagensalat (7,00) I,J

„Nasu Dengaku“ Japanische Miso

Aubergine (7,00)

Rosmarin Jus L,N

Trüffel-Jus (5,00) L

Pfefferrahm-Sauce G,L,N

Sauce Bernaise (4,50) A,G

Rosa Pfeffer-Kräuterbutter G,I,J

WEINGUT- Smoky Barbecue-Sauce I,J,L,M

Zitronen-Pfeffer-Mousseline A,G,I,J

WEINGUT Trüffel-Mayonnaise (5,00) A,G,I,J

Chili-Öl (sehr scharf)

Röstzwiebel-Chili-Mayonnaise A,G,I,J

Chimichurri WEINGUT (4,50)

EMPFEHLUNGSKARTE ...unsere WEINGUT Wochenkarte

Vorspeisen

Alle Preise in Euro **Allergene**

Carpaccio von der Wassermelone

Schafkäsemousse / Rucola / Pata Negra Schinken / Tomaten Knusper-Praline / Minze & Basilikum

22,00 D,G,C,J,

Kartoffelschaumsuppe

Maronen-Apfel-Zigarre / Schnittlauch Creme fraîche / Lauch Öl

10,00 D,G,L

Hauptgerichte

Buchweizen-Bergkäse-Ravioli



Birne / Baby-Spinat / Walnuss / Balsamico-Schalotten / Salbeischaum

Zwischengang

16,00 A,D,G,H,I

Hauptgang

26,00

Auf der Haut gebratenes Loup de Mer Filet (Wolfsbarsch)

Rucola Risotto / fruchtige Peperonata / Safranschaum

34,00 C,D,G,I,

2x Rottaler Jungbulle

36,00 G,I,L

Rosa Schnitte vom Roastbeef & zart geschmortes Backerl

Steckrübenpüree / Speck-Rosenkohl / glacierte Babykarotten / Zweigelt-Schmorsauce

Duett von der Barbarie-Ente

34,00 A,D,G,I,L

Rosa gebratene Brust & zart geschmortes Ragout

Topfen-Knödelsoufflé / Apfel-Preiselbeer-Blaukraut / Gewürz-Entensaftl

Winterliche Tagliata di Manzo (rosa gebratene Rinderfiletscheiben auf Salat)

Rucola & Vogerlsalat / eingelegte Beten / Gurke / karamellierter Ziegenkäse / Walnuss / alter Balsamico

34,00 D,G,J

Dessert

Hausgemachte Topfennockerl

Eingelegte Kirschen / Butterbrösel / Tonkabohnen-Eis

12,00 A,D,G,H

Dessert

Sorbetvariation (3 Kugeln mit Früchten garniert) Stetig wechselnde, saisonale Sorten. Wir beraten Sie gerne!	13,00	
Glassdesserts Mousse au chocolat oder Crème brûlée	8,00	A,G
Affogato al caffè... ... eine Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen	5,50	A,G
Steirische Süßigkeit... ... eine Kugel Vanilleeis / Steirisches Kürbiskernöl	5,50	A,G,H
„Schwedeneis“ eine Kugel Vanilleeis / „POLI“ Eierlikör	6,90	A,G

Dessert Digestif



WEINGUT „Espresso Martini“ Frisch gebrühter Espresso / Vodka / Khalua / Galliano Vanille / Orangenlikör	11,00	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--

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	14,00	D,F,G
... alla Genovese Crème fraîche / Pesto / mediter. Gemüse / Ziegenfrischkäse / Frühlingslauch 	16,00	D,F,G
... alla Pera Birne / Gorgonzola / Pinienkerne 	16,00	D,F,G,H

Weingut Tapas

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

19,00 D,F,G,I,J

Käse & Co.

pro Person

5 verschiedene Käse / Nüsse / Feigensenf / Butter / Brot

19,00 D,F,G,H,J,K



= vegetarisch



= vegan



= regional

Angaben zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite!