

## APERITIF **EMPFEHLUNG**

Prosecco DOCG "BEPIN DE ETO" Extra Dry 6,50

Limoncello Spritz 7,90  
Limoncello / Soda / Prosecco

Balis-Ingwerspritz (auch alkoholfrei) 7,90  
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 5,90

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 Sauvignon Blanc Klassik 6,90  
Matthias Trummer / St. Nikolai / Vulkanland Steiermark

2020 Langhe Chardonnay 6,90  
WG Massolino / Serralunga d'Alba / Piemont

### Rotwein

2020 Blauer Zweigelt Goldberg 5,90  
Werner Achs / Gols / Burgenland

2018 Redmont 7,90  
ZW,BF,ME / Gerhard Markowitsch / Göttlesbrunn / Carnuntum

2019 Tinto "Pó de poeira" 7,90  
TR,TNa,TF / Quinta do Poeira / Provenzende / Douro / Portugal

2016 Capsico Rosso Colline Pescaresi IGT 8,50  
CS /WG Zaccagnini / Bolognano / Abruzzen

### Rosé

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

## WEIN **GUT** MENÜ

### Gaspacho Andaluz

Knuspriger Gamba / Gemüse-Tartar / Kräuteröl

\*\*\*

### Frische Tagliolini mit Pfifferlingen „a la Toscana“

Pancetta / Kirschtomaten / Frühlingslauch / Grana

\*\*\*

### Glasdessert nach Wahl

wechselnde Sorten

3 Gänge € 36,00

# SPEISEKARTE ...unsere WEINGUT Klassiker

## Vorspeisen

Alle Preise in Euro **Allergene**

<b>Beef Tartare vom Rottaler Jungbullenfilet</b> klein 90g / groß 150g 	16,00 / 26,00	A,C,D,F,G,I,J,L
Tramezzini / Zwiebel-Chutney / Crunchy-Chili-Mayo / Kapern		
<b>Weingut „Sushi Tower“</b> 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

<b>Rottaler Jungbullenfilet</b> 	
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
Gebratener grüner Spargel	(6,00)
Mediterranes Grillgemüse	(5,00)
Babyspinat & Parmesan	(5,00) G
Beilagensalat	(5,00) 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

### Gefülltes Carpaccio vom Rottaler Jungbullenfilet



Zitronen-Pfeffermayo / Rucola / Tomatenmarmelade / Pinienkerne

Alle Preise in Euro

Allergene

16,00

A,G,H,J

### Gazpacho Andaluz

Knuspriger Gamba / Gemüse-Tartar / Kräuteröl

9,00

D,E

## Hauptgerichte

### Weingut Sommer-Bowl



Perlgraupenrisotto / gegrillte Wassermelone / Avocado / Mango / Wildkräutersalat / Spargel-Tempura / Cocos-Joghurt-Dip

22,00

A,D,G,H,I,J,K,L

### Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet



Gebratener Blumenkohl / Salatherzen / Tandoorischäum / Limetten-Joghurt

29,00

C,D,G,I,J

### Ravioli „Basilikum & Limone“



Schmortomaten / Zuckerschoten / gezupfter Büffelmozzarella / Pinienkerne / Limetten-Proseccoschaum

19,00

A,D,G

### 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

### Rosa gebratenes Filet & zart geschmorte Backerl vom Iberico Bellota Schwein

Chorizo Bohnen / Patatas Bravas / Sherry Schmor-Jus

29,00

G,I,L

## Dessert

### Tiramisu Törtchen

Wachauer Marille / Schokoladensorbet / Minze

12,00



A,D,G,H

## Dessert

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

## WEINGUT Klassiker zum Wein & einfach so...

### Flammkuchen...

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

<b>Weingut Tapas</b>	Serrano Schinken / Grana Padano / Kalamata Oliven / Salame piccante / mediterraner Gemüsesalat / Parisienne	15,00	D,F,G,I,J
----------------------	---	-------	-----------

<b>Käse &amp; Co. pro Person</b>	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!