

# Glarwein

<b>Weiss</b>		0,75l	Glas
<b>Pichler-Krutzler</b> Grüner Veltliner Dürnstein	2022	<b>38</b>	<b>5,40</b>
<b>Zillinger</b> Riesling JZ.Velue BIO-dyn	2021	<b>35</b>	<b>4,90</b>
<b>Fuchs-Steinklammer</b>			
Wiener Gemischter Satz Bisamberg	2022	<b>34</b>	<b>4,80</b>
<b>Zehetbauer</b>			
Pinot Blanc Spätfüllung Leithaberg DAC	2020	<b>33</b>	<b>4,70</b>
<b>Velich</b> Chardonnay Salzlacke	2021	<b>38</b>	<b>5,40</b>
<b>Wenzel Furmint</b>			
Aus dem Quarz unfiltriert	Limitiert 2022	<b>42</b>	<b>5,90</b>
<b>Rosi Schuster</b> Aus den Dörfern weiß	2022	<b>36</b>	<b>5,10</b>
<b>Warga-Hack</b>			
Welschriesling Schiefer BIO-dyn	2021	<b>37</b>	<b>5,30</b>

## Rosé

Weiss-Taschner Rosé		<b>35</b>	<b>5,90</b>
---------------------	--	-----------	-------------

## Rot

<b>Gober&amp;Freinbichler</b> Zweigelt Vielfalt	2021	<b>35</b>	<b>5</b>
<b>Moric</b> Hausmarke Rot M.V.		<b>39</b>	<b>5,50</b>
<b>Riedmüller</b> Blaufränkisch Hainburg rot	2019	<b>39</b>	<b>5,50</b>
<b>Bründlmayer</b> Pinot Noir (Blauburgunder)	2018	<b>44</b>	<b>6,20</b>
<b>Reumann</b> Merlot Selection (Goldberg)	2018	<b>40</b>	<b>5,90</b>
<b>Egermann</b> Cabernet Sauvignon Reserve	2021	<b>41</b>	<b>5,80</b>
<b>Andreas Gsellmann</b> Gabarinza BIO-dyn	2018	<b>54,50</b>	<b>7,80</b>
<b>Rosi Schuster</b> St. Laurent Burgenland BIO	2022	<b>39,50</b>	<b>6</b>

# Sekt

/Champagner

	0,75l	0,375l	0,1
<b>Bründlmayer</b> Sekt Brut	<b>45</b>		<b>7,50</b>
<b>Bründlmayer</b> Sekt Brut Rosé	<b>51</b>		<b>8,50</b>
<b>Billecart Salmon</b> Brut Reserve	<b>85</b>	<b>49</b>	<b>11</b>
<b>Billecart Salmon</b> Brut Rosé	<b>98</b>	<b>53</b>	<b>14</b>

## Signature Drinks

<b>Neusacherin</b> Lillet, Rosé Lemonade, Beeren, Minze	<b>7</b>
<b>Port Spezial</b> Fentimans Tonic, Portwein Weiss, Minze, Limette	<b>6</b>
<b>Hauscocktail</b> Zirben Mojito, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda	<b>6,50</b>
<b>Negroni</b> (für Peter) Gin, Campari, Vermouth, Orangenzeste	<b>9</b>

# WIRTSCHAUS

## Genuss

### Winter Salat

verschiedene Bittersalate, Granatapfel,  
Macadamia Nuss, Schafskäse, Cous Cous

16

...

### Krautfleckerl-Ravioli

Kümmel, Spitzkraut  
& Bergamotte

19

...

### Kleeschwein (Bauch)

Ramen Sud, Winterrettich, Eiskraut, Sesam  
& Koriander

26

...

### Winter Schaf (vom Poldi)

Petersilienwurzel, Anchovis, Salzzitrone,  
Ingwer & Gelber Spitzparika

32

...

### Kas-Pressknödel

Vacherin Mont-d'Or, Markknochen Sud &  
Schnittlauch

9

...

### Topinambur

Schafsjoghurt, Birne & Uhudler

12

## Leidenschaft

### Lachsforelle

Rübenraritäten, Liebstöckel, Kren  
& Buchweizen

16

...

### Gnocchi (Turner Kartoffeln)

Schwarzwurzel, Brunnenkresse  
& Wintertrüffel

19

...

### Weissenseer Fischeintopf

Fischsuppe, verschiedene  
Süßwasserfische & Fenchel

26

...

### Stör (vom Payer)

Physalis, Kerbelknolle, Palmkohl  
& Dashi Beurre Blanc

32

...

### Kas-Pressknödel

Vacherin Mont-d'Or, Markknochen Sud &  
Schnittlauch

9

...

### Bratapfel (Spagethi)

Rosinen, Vanille & Weiße Schokolade

12

**Brothandwerk** Julius Brantner

**Butter** Kaslab'n Nockberge

**Aufstrich** Topfen oder Frischkäse

Gedeck 4,50

3 Gänge	52,-
4 Gänge	61,-
5 Gänge	72,-
6 Gänge	98,-

3 Gläser	19,-
4 Gläser	26,-
5 Gläser	32,-
6 Gläser	39,-

### Tisch voller Wirtshaus

3 Gerichte pro Person	44,44
4 Gerichte pro Person	55,55
5 Gerichte pro Person	66,66

BY

Stefan Glantchoig