

# MEIEREI IM STADTPARK

## 18.00 - 22.00

Geflämmte **Ochsenherz Paradeiser** mit Quinoa-Wassermelonen-Sommerkürbis Salat,  
Ziegenmilchjoghurt & Kapuzinerkresse <sup>Ⓐ</sup>ⒸⒹ 20  
2018 Sauvignon Blanc "Gamplitz", Sattlerhof / Gamplitz

oder

Gedämpfter & mariniertes **Kochsalat** mit Cous Cous, gepöckeltem Wildschwein, Paprika & Minze <sup>Ⓐ</sup>ⒸⒹ 19  
2022 Grüner Veltliner "Dürnstein", Pichler-Krutzler / O.- Loiben

|

**Süßwasser Fischeintopf** mit Fenchel & eingelegtem Apfelpaprika <sup>Ⓓ</sup>ⒸⒹⒹ 18  
2020 Welschriesling "Rechnitz", Straka / Rechnitz

oder

Geschmorte, eingelegte & marinierte **Herbstfrüchte** mit Physalis & Kohlrabi <sup>Ⓒ</sup>ⒹⒸ 21/26  
2021 Zierfandler "Gumpoldskirchen", Gebeshuber / Gumpoldskirchen

|

**Mangold** Wickler mit Perlgrauen, Basilikum, Paradeiser Sauce & Bergkäse Schaum <sup>Ⓐ</sup>ⒸⒸ 19/25  
2021 Furmint "Stein", Weninger / Horitschon

oder

Gebratener **Karpfen** mit Waldpilze, Mangold, Sommerkürbis & Holunder <sup>Ⓒ</sup>Ⓒ 24/29  
2020 Macon Verzé, Jules Desjournays / Burgund

|

Knuspriger **Lammbauch** mit gegrilltem wilden Brokkoli, Süßerdäpfel & Zitrusfrüchten <sup>Ⓒ</sup>Ⓓ 29  
2019 Pamhogna, Andert / Pamhagen

oder

Holzkohle gegrilltes Filet vom Pogusch **Hausschwein** mit Buchweizen,  
Süßerdäpfel & Meyer Zitrone <sup>Ⓒ</sup>Ⓒ 29  
2017 Blaufränkisch "Bela Joska", Wachter-Wiesler / Deutsch-Schützen

|

Affinierter **Käse** (4 Sorten) aus unserer Meierei <sup>Ⓒ</sup>  
2017 Late Bottled Vintage / Dow's / Douro

oder

Pochierte **Birne** mit Salbei, karamellisierter Schokolade, Haselnüssen & Mirabellen-Joghurt Eis <sup>Ⓒ</sup>Ⓒ 14  
2021 Rosenmuskateller, Kloster am Spitz - Thomas Schwarz / Purbach

|

**Zwetschken Knödel** (warm & geeist) mit Mohnbrösel (Wartezeit ca. 20 Min.) <sup>Ⓐ</sup>ⒸⒸ 14  
2021 Cuvée Beerenauslese, Feiler-Artinger / Rust

oder

**Vanille** Crèmeschnitte mit frischen & geeisten Brombeeren & Makrut Limette <sup>Ⓐ</sup>ⒸⒸ 14

**Menü** **Wein**

4 GANG	66,66	+ 33,33 MIT
5 GANG	77,77	+ 39,39 MIT
6 GANG	88,88	+ 46,46 MIT

MENÜ MIT KÄSE UND/ODER DESSERT

**Beef Tatar** vom Weiderind mit Avocado, Senf, schwarzem Knoblauch & Sauerteig-Brot <sup>Ⓐ</sup>ⒸⒹⒹⒺ 18/21

**Kalbs Beuscherl** mit Schnittlauch-Knödel und Majoran <sup>Ⓐ</sup>ⒸⒹⒹⒹ 18/22

„Steirereck“ **Gulasch** mit gebratener Semmel-Lauch-Schnitte <sup>Ⓐ</sup>ⒸⒸⒹ 18/22

**Wiener Schnitzel** vom Milchkalb mit Heurigen Erdäpfel <sup>Ⓐ</sup>ⒸⒸ 25  
oder Erdäpfel-Krauthauptel Salat <sup>Ⓐ</sup>ⒸⒸⒹⒹ 27

„Steirereck“ **Kaiserschmarr'n** mit Zwetschken Röster (30 Minuten) (im Menü für 2 Pers.) <sup>Ⓐ</sup>ⒸⒸ 16

**GEDECK** 3,50

Gerne können Sie unsere Klassiker auch in Ihr Menü tauschen

### Allergeninformation

Ⓐ-Glutenhaltiges Getreide / Ⓑ-Krebstiere / Ⓒ-Eier / Ⓓ-Fisch / Ⓔ-Erdnuss / Ⓕ-Soja / Ⓖ-Milch  
Ⓗ-Schalenfrüchte / Ⓖ-Sellerie / Ⓜ-Senf / Ⓝ-Sesam / Ⓒ-Sulfite / Ⓓ-Lupinien / Ⓡ-Weichtiere