

MEIEREI IM STADTPARK

18.00 – 23.00

Sommerkürbis mit Miesmuscheln, Lavendelblüte & Oliven (M)(R) 15
2017 Sauvignon Blanc "Gaisriegl", Schauer / Kitzeck

oder

Leicht geräucherte **Kalbszunge** mit eingelegtem Pfirsich & knuspriger Rollgerste (A)(L)(M) 15
2017 Riesling "Kirchensteig", Geyerhof / Oberfucha

|

Süßwasserfisch Eintopf mit eingelegten Paradeisern & Stangensellerie (L)(M) 16
2018 Xarel-Lo "Lluerna", Els Vinyerons / Penedès

oder

Gebratener **Schuppen Karpfen** mit Käferbohnen-Sauergemüse & Pastinaken (G)(H)(L)(M) 24/29
2015 Malvasia Aromático "Los Llanos Negros", Matías i Torres / La Palma

|

Kalbskutteln mit Soave Chili & knusprigem Emmer-Sauerteig Gebäck (A)(G)(H) 15/19
2017 Conasbrancas, Fedellos do Couto / Galizien

oder

Knuspriger **Kalbskopf** mit weißem Zwiebel, Marille & Neuseeländer Spinat (A)(L)(M) 18/24
2017 Grüner Veltliner "Weinzierlberg", Rainer Wess / Krems

|

Pogusch Lammrücken mit Kürbis, Salzringlotten & Mangold (G)(H)(L) 24
2015 Cabernet Franc "Cristal Closed", Côme Isambert / Loire

oder

Gebratenes **Hirschkalb** mit Hirse, Berberitzen, Schwarzer Nuss & Kohlgewächsen (A)(H)(L) 24
2015 Svatovavrinecké (St. Laurent), Stapleton & Springer / Tschechien

|

Affinierter **Käse** (4 Sorten) aus unserer Meierei (G)
3 Years Age Madeira „Rainwater“, Barbeito / Câmara de Lobos

oder

Honigwaben Sorbet mit Buchweizen Milchreis & Wipferl (G) 12
2018 Riesling „Glimmerschiefer“, M. Muthenthaler / Wachau

|

Mit Duftrose marinierte, eingelegte **Butterbirne** mit gebratenem Hirsesterz & Nussbutter Eis (A)(G) 12
2015 Sauvignon Blanc Beerenauslese, H. Tschida / Illmitz

oder

Zwetschken Knödel (warm & geeist) mit Blaumohn-Butterbrösel (15 Minuten) (A)(G)(H) 12
2017 Beerenauslese Cuvée, Feiler- Artinger / Rust

Menü **Wein**

4 GANG	49,49	+ 33,33 MIT
5 GANG	59,59	+ 39,39 MIT
6 GANG	69,69	+ 46,46 MIT

MENÜ MIT KÄSE UND/ODER DESSERT

Mostviertler Bio **WEIDEGANS** Haxln mit gefülltem Erdäpfelknödel, Rotkraut, Maroni & Quitten (A)(G)(L) (20 Min.)

für 2 Pers. pro Pers.	33,50
für 3 Pers. pro Pers.	24,50
für 4 Pers. pro Pers.	19,90

Beef Tatar vom Weiderind mit Avocado, Senf, schwarzem Knoblauch & Sauerteig-Brot (A)(M)(L)(F) 16/19

Kalbs Beuscherl mit Schnittlauch-Knödel und Majoran (A)(G)(H)(L)(M) 13/17

„Steirereck“ **Gulasch** mit gebratener Semmel-Lauch-Roulade (A)(G)(H) 15/19

Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Heurigen Erdäpfel (A)(G) 22

oder Erdäpfel-Krauthauptsalat (A)(G)(L)(M) 24

„Steirereck“ **Kaiserschmarr'n** mit Zwetschken-Röster (30 Minuten) (im Menü für 2 Pers.) (A)(G) 12

GEDECK 2,50

Allergeninformation

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