

# MEIEREI IM STADTPARK

## 18.00 - 23.00

Marinierte **GÄNSELEBER** mit Pekannüsse  
& Brioche <sup>Ⓐ</sup><sup>Ⓜ</sup> (+ 6)  
2015 Riesling „Johannisberg“, Geyerhof / Oberfucha

oder  
Marinierter **BACHSAIBLING** mit jungen Erbsen,  
Avocado & wildem Sellerie <sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup>  
2014 Sauvignon Blanc „Vom Opok“, Werlitsch / Glanz

Confierter **ZANDER**  
mit Fenchel, Zitrus & Sommerkürbis <sup>Ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup>  
2014 White Blend, Mullineux / Swartland

oder  
(Süßwasser) **FISCH EINTOPF**  
mit Apfelpaprika & Erbsenschoten <sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup>  
2015/14 Lluerna (Xarel-lo), Els Vinyerons / Penédes

Gebackenes **KALBSHIRN** mit Artischocken  
Spinat, Stockschwämmchen & Haselnuss <sup>Ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup>  
2014 Rias Baixas „Leirana“, Bodegas Forjas de Salnes / Galizien

oder  
Gebratene **TAUBENBRUST** mit  
Blattkohl, Meyer Zitrone & Graupen <sup>Ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup>  
2014 Pinot Grigio „Unterebner“, Cantina Tramin / Südtirol

**MILCHFERKEL** mit Kohlgewächsen,  
Waldpilzen & Pilzkraut <sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup>  
2014 Syrah „Reserve“, Ceel Wines / Rust

oder  
Ausgelöste, knusprige **KALBSSTELZE** mit,  
Kochsalat, Süßerdäpfeln & Zucchini <sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup>  
2012 Dao Reserva „Porta dos Cavaleiros“, Caves Sao Joao

Affinierter **KÄSE**  
aus unserer Meierei <sup>ⓐ</sup>  
2015 Welschriesling Beerenauslese, H. Tschida / Illmitz

oder  
**RIBISEL** mit Einkorn, Holunder & Sauerampfer Eis  
<sup>Ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup>  
NV Ali Boit Boit et les 40 Buveurs, Moret / Burgund

## Menü <sup>4</sup> GANG 47,47 + 32,32 MIT **Wein** <sup>5</sup> GANG 57,57 + 39,39 MIT

### BEEF TATARE VOM WEIDERIND

mit Avocado, Senf, schwarzem Knoblauch & getoastetem Sauerteig-Brot <sup>Ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>Ⓜ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup> 13,50 / 16,50

**SAIBLINGS TATARE** mit jungen Erbsen, Avocado & wildem Sellerie <sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup> 11,50

**PARADEISER-WASSERMELONEN** Kaltschale mit Kefir & Basilikum <sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup> 6,90

Lauwarmer **FENCHEL-RADICCHIO SALAT** mit Stör, Zitrus & Safransauce <sup>Ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup> 14,50

Geschmorte **ZUCCHINI BLÜTEN** mit souffliertem Getreide, Paprika & Eierschwammerl <sup>Ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup> 13,50 / 17,50

Wildfang **REINANKE** mit Kohlrabi, Mairübe, Haselnuss & Salzzitrone <sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup> 21,50

**KALBSBEUSCHERL** mit Schnittlauch-Knödel und Majoran <sup>Ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup> 10,90 / 14,90

**STEIRERECK-GULASCH** mit gebratener Semmel-Lauch-Roulade <sup>Ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup> 13,90 / 17,90

**WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB / BUTTERSCHMALZ** mit Petersilien-Erdäpfel <sup>Ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup> 19,90  
mit Erdäpfel-Krauthauptel Salat <sup>Ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup> 20,90

Kurzgebratenes **REHRAGOUT** mit Waldpilzen, Brokkoli & Topfen-Serviettenknödel <sup>Ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup> 19,90

„STEIRERECK“ **KAISERSCHMARR'N** mit Zwetschken-Röster (30 Minuten) <sup>Ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup> 10,90

**SCHOKOLADE & NUSS** mit Bitterorangenblüten Eis & Zitronenmelisse <sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup> 10,90

**RHABARBER SCHNEE** mit warmen Roten Mond Apfel & Vanille Eis <sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup> 10,90

**BITTER SCHOKOLADEN-SALZKARAMELL TARTE**  
mit marinierten Brombeeren <sup>Ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup><sup>ⓐ</sup> 8,50

**GEDECK** 2,50

### ALLERGENINFORMATION

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