

NaturGenuss-Schmankerlmenü:

Tafelspitzsülzerl mit Kren-Radieserl-Vinaigrette
Rahmgurkerl und Vogerlsalat A,C,G,L,M (€ 13.50)
A Pfiff Tanner-Weisse aus dem Champagnerglas

Petersilschaumsupperl
mit Haselnuss und Raukenpesto A,G,H (€ 7.00)
2017er Catarratto/Zibibbo, Bio-NaturGenuss, Carmelo Vaccaro, Sizilien

Weiherhaus **Saiblingsfilet** mit Pistazien, getrocknete Tomaten,
Blumenkohlcreme und schwarze Venere-Risotto A,D,G (€ 23.00)
2017er Sauvignon blanc Jakobi, Gross, Süsssteiermark

Topfenknödl in Nussbrösl
mit Holler-Zwetschgenkoch und Vanilleeis A,C,G,H (€ 8.50)

oder:

Gereifter **Bergader Edelpilzkäse**
mit Feigensenf G,M (€ 7.20)
2015er Riesling Spätlese, Kroiss, Burgenland

€ 41.00

Inkl. Bier/Weinbegleitung (0,1l je Gang) € 55.00

**Genießen Sie auch täglich unser
dreigängiges Mittagmenü für € 19.50!**
(Außer an Sonn- und Feiertagen)

Vegetarischer NaturGenuss:

Sellerie-Apfelravioli im Schnittlauchfond
mit Kochsalat und Bio-Ziegenfrischkas

A,C,G,L € 14.50

Weinaktion von 7. Januar bis 13. Februar!

Wir machen Platz für neue Jahrgänge.
20 % auf Flaschenweine unserer Weinkarte!