

## WILLKOMMEN BEI FEINER JAUSE & SEKT

### GEDECK

Leicht gesalzene Butter, Gartenkresse  
Bründlmayer Traubenkern-Brot & Traubenkern-Öl  
Nur tischweise möglich, pro Person 6.50

### Zum Gedeck empfehlen wir:

Getrüffelte Kalbsleber-Pastete & schwarze Nuss –80g 9.50 Bio-Bergkäse –60g 5.50  
Kamptaler Wurzelspeck –70g 6.50 Grüne sizilianische Oliven –50g 4.90  
Gobelsburger Wild&Wein-Würstel –80g 6.90 Artischocken-Herzen –80g 7.50

### & BRÜNDLMAYER SEKT:

Brut Reserve 0.1l 8.90 • 0.75l 55.00  
Brut Rosé Reserve 0.1l 9.40 • 0.75l 56.00  
Extra Brut Reserve 0.1l 9.80 • 0.75l 57.00  
Blanc de Blancs EXTRA BRUT Reserve 0.1l 11.50 • 0.75l 69.00

## APERITIF-VERKOSTUNG

### Bründlmayer Sekt – traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

Brut Rosé Reserve • Brut Reserve • Extra Brut Reserve  
3 Kostproben - 14.50

### Blindverkostung „Sekt trifft Champagner“

Bründlmayer Sekt • Winzer-Champagner  
2 Kostproben - 13.50

### Weingut Bründlmayer Kamptal klassisch BIO

Grüner Veltliner L&T 2022 • Donauriesling 2021 • Zweigelt Rosé 2022  
3 Kostproben – 12.00

**WEINGUT BRÜNDLMAYER Weine Ab-Hof zum Mitnehmen**

## VORSPEISEN & WÜRZIGE, FINESSENREICHE WEINE

Lauwarmer Bio-Alpsaibling Gebeizt & bei Niedertemperatur pochiert, Granny Smith Apfel & Wiesenkräuter-Sud. 22.00	& Grüner Veltliner Kamptal Terrassen 2022 BIO  1/8 l 7.70
Gegrillter grüner Marchfeld Spargel Piemonteser Haselnuss, cremige junge Erbsen & Sabayon vom gerösteten Sauerteigbrot. 22.00	& Grüner Veltliner Qvevri 2018 BIO  1/8 l 12.50
Schaumsuppe vom weißen Spargel Hausgemachte Ravioli mit Topfen-Ei-Füllung, Bio Bergkäse & gebeizter Dotter. 12.50 auf Wunsch mit 5g Stör-Kaviar von Walter Grüll +15.00	& Grau- & Weißburgunder Spiegel 2019 BIO  1/8 l 9.20

## HAUPTSPEISEN & KOMPLEXE, HOCHLEGANTE WEINE

Weißer Marchfelder Solo-Spargel Erdäpfel-Pürree & -Rösti, Schmor-Fenchel, Bio Schafkäse & Sauce Hollandaise. 34.00	& Chardonnay Steinberg 2021 BIO  1/8 l 11.90
Confiertes Bio-Gebirgsforellen-Filet Sardische Pasta, sautierter junger Spinat, Paradeiser & Sardellen-Speck-Knusper. 37.00	& Riesling Steinmassl 1 <sup>er</sup> 2017 1/8 l 11.50
Rosa gebratene Bio-Beiried-Schnitte Im eigenen Saft gegarter Rhabarber, Radieschen, Petersilien-Polenta & Süßholz-Jus. 39.00	& Cabernet Franc & Merlot „Willi & Vincent“ Reserve 2016 1/8 l 11.90

## NACHSPEISEN & REIFE, EXTRAKTREICHE WEINE

...finden Sie in unserer Nachspeisen-  
& „Maître Antony Käse“-Karte