

WILLKOMMEN BEI FEINER JAUSE & SEKT

GEDECK

Leicht gesalzene Butter / Gartenkresse
Bründlmayer Traubenkern-Brot & Traubenkern-Öl
Nur tischweise möglich, pro Person 6.00

Zum Gedeck empfehlen wir:

Getrüffelte Kalbsleber-Pastete –80g 10.60 Bio-Bergkäse –60g 4.80
Warm geräucherter Bio-Alpsaibling –40g 9.80 Kamptaler Wurzelspeck –70g 5.90
Grüne sizilianische Oliven –50g 4.40

& BRÜNDLMAYER SEKT

Brut Rosé Reserve • Brut Reserve 0.1l 8.40 • 0.75l 49.00

Extra Brut Reserve 0.1l 8.80 • 0.75l 53.00

Blanc de Blancs 2017 BRUT NATURE Große Reserve 0.1l 11.90 • 0.75l 75.00

APERITIF-VERKOSTUNG

Bründlmayer Sekt – traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

Brut Rosé Reserve • Brut Reserve • Extra Brut Reserve
3 Kostproben - 14.00

Blindverkostung „Sekt trifft Champagner“

Bründlmayer Sekt • Winzer-Champagner
2 Kostproben - 12.50

Weingut Bründlmayer Kamptal klassisch BIO

Grüner Veltliner L&T 2021 • Donauriesling 2020 • Zweigelt Rosé 2021
3 Kostproben – 11.00



WEINGUT BRÜNDLMAYER Weine Ab-Hof zum Mitnehmen

VORSPEISEN & WÜRZIGE, FINESSENREICHE WEINE

Gebeizter Bio-Alpsaibling Cremige Blattpetersilie, marinierte & knusprige Petersilienwurzel. 19.50	&	Grüner Veltliner Kamptal Terrassen 2021 BIO  1/8 l 6.60
Mild geräucherte Bio-Melanzani Waldviertler Ziegenfrischkäse, Roter Spitz-Paprika, Lauch-Vinaigrette & Hanfsamen. 17.50	&	Donauriesling 2020 BIO  1/8 l 6.40
Tranchen vom gebeizten Hirschrücken Gegrillter Römersalat, Schwarzwurzel & French-Dressing. 18.50	&	Grüner Veltliner Alte Reben 2017 1/8 l 10,20
Consommé vom Waldviertler Bio-Huhn Feine Bockshornklee-Nudeln, Zuckererbsenschoten & Wachtelei. 9.50	&	Grau- & Weißburgunder Spiegel 2018 BIO  1/8 l 8.90

HAUPTSPEISEN & KOMPLEXE, HOCHLEGANTE WEINE

Geflämmt Karfiol vom Lerchenhof Cremige Piemonteser Haselnuss & gehackter Bio-Ei-Dotter. 25.00	&	Chardonnay Ried Steinberg Reserve 2020 BIO  1/8 l 11,70
Confierte Bio-Gebirgsforelle Gegrillte Zucchini, Gartenkräuter-Mayo, knusprige Olive & Bründlmayer-Verjus-Sud. 34.00	&	Riesling Heiligenstein 1 ^{er} Alte Reben 2017 1/8 l 15.50
Hochrippe vom Ötscherblick-Schwein Pikante Buchweizen-Blunz'n, Senfgurke & Zweigelt-Jus. 32.00	&	Zweigelt Reserve 2017 1/8 l 8,90
Rosa gebratener Milchlamm-Rücken Grüner Spargel, Salzmandeln, Zitronenthymian & Brioche-Jus. 36.50	&	Pinot Noir 2018 BIO  1/8 l 8,40

NACHSPEISEN & REIFE, EXTRAKTREICHE WEINE

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