

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:

Kalbsleber-Pastete & Perigord-Trüffel - 80g 12.50 **Bio-Bergkäse** - 60g 5.50
Kamptaler Wurzelspeck - 70g 6.50 **Grüne sizilianische Oliven** - 50g 4.90

& 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

Gebeizter Gebirgs-Saibling

In Verjus marinierter Granny-Smith-Apfel, Radieschen
& cremige Topinambur. 19.00


Geschmorte Bio-Ur-Karotte

Knusprige Pistazien, orientalische Gewürze
& Wildkräuter-Salat. 18.00

Consommé vom Bio-Rind

mit Kaspressknödel
& feinem Wurzelgemüse. 12.50

& Riesling

Kamptal Terrassen 2021 BIO 
1/8 l 7.70

& Gelber Muskateller

Rosenhügel 2019 BIO 
1/8 l 9.20

& Grüner Veltliner

Alte Reben **1^{er}** BIO 
aus der Doppel-Magnum-Flasche
1/8l 12.90

HAUPTSPEISEN & KOMPLEXE, HOCHLEGANTE WEINE

Hausgemachte Pappardelle à la crème

Schwarzer Perigord-Trüffel, Kirschparadeiser
& Schwarzwurzel vom Bio-Lerchenhof. 35.50

Confiertes Bio-Lachsforellen-Filet

Spitzmorchel-Risotto, Petersilien-Creme,
Ofen-Lauch & Räucherforellen-Velouté. 36.00


Gegrillter Rücken vom Spanferkel

Flaumige Topfenknödel, cremiger Wirsing,
Dörrzwetschke & Pfeffer-Soße. 34.50

Geschmorter Schlängel vom Donau-Lamm

mit sautierten Austern- & Shiitake-Pilzen, Süßkartoffel,
Kohlsprossen & feinem Jus. 35.50


& Chardonnay

Steinberg 2021 BIO 
1/8 l 11.90

& Grüner Veltliner

Käferberg **1^{er}** 2020 BIO 
1/8 l 14.00

& Pinot Noir

2018 BIO 
1/8 l 9.50

& Cabernet Franc & Merlot

„Willi & Vincent“ 2016
1/8 l 10.90

NACHSPEISEN & REIFE, EXTRAKTREICHE WEINE

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