

Wilde Kräuter Küche

À LA CARTE 12.00 – 18.00 UHR

Hausgebackenes Brot mit geriebener Sennereibutter 3,00 € (AG)



Marinierter Pflücksalat (AGMP)

Eingelegte Ribisel | Radieschen | Honigvinaigrette | Brotchips

10€

Rarität | Piwi | Bio | Souvignier Gris | Vintage Winzersekt Méthode Champenoise | ZillerSeasons Editon | Italien

0,1l | 16,50€

wahlweise mit:

Gebratenen Kaspressknödeln und Sauerrahm (ACGMP)

15€

Rarität | Piwi | Bio | Souvignier Gris | Vintage Winzersekt Méthode Champenoise | ZillerSeasons Editon | Italien

0,1l | 16,50€



Caesar Salat (ACGM)

Pinienkerne | gezupfte Croûtons | getrocknete Kirschtomaten

11€

Piwi | Bio | Rosé Cuvée | Winzersekt Méthode Champenoise | Lieselehof | Italien

0,1l | 16,50€



Fenchel-Orangensüppchen (AGLP)

Wachtel | rote Zwiebel | Koriander

14€

Bio | Pinot Noir | leichter Rotwein | Maurice Chambertin | Frankreich

0,1l | 11,50€



Malis Gartenkräuter-Veloute (FLN)

Passionsfrucht | Kokos | Blütenpollen

14€

Rarität | Piwi | Bio | Solaris – Vino del Passo | frischer & reifer Weißwein | Lieselehof | Italien

0,1l | 16,50€



Linguine „Sommertrüffel“ (ACFGLO)

Pinienkerne | Rucola | Parmesan

30€

Rarität | Bio | Vegan | Riesling – Next Level Edition | säurearmer Weißwein | Pratsch | Österreich

0,1l | 11,50€



Ofenfrische Pinsa (AGLO)

Weinbergpfirsich | Feta | Blütenpollen | Gartenkräuter

25€

Wahlweise mit:

Luftgetrocknetem Bio-Schinkenspeck (AGLOP)

28€

Rarität | Bio | Vegan | Zweigelt – Next Level Edition | klassischer Rotwein | Pratsch | Österreich

0,1l | 11,50€



Wiener Schnitzel vom Tiroler Kalb (ACGMO)

Bratkartoffeln | gemischter Salat | Preiselbeeren

31€

Rarität | Bio | Vegan | Zweigelt – Next Level Edition | klassischer Rotwein | Pratsch | Österreich

0,1l | 11,50€



Malis „Club Sandwich“

Klassisch: mit Maishendlbrust, Spiegelei & Bacon (ACGLMO)

28€

2008 Imperial | Raritäten Cuvée | Schloss Halbturn | Österreich

0,1l | 18,50€

Vegetarisch: mit gebratener Avocado, Spiegelei & eingelegter Karotte (ACGLMNO)

26€

