

## Glasweise Weinbegleitung

**2022 Grüner Veltliner Rotes Tor**  
Hirtzberger  
€ 9,50

**2021 Riesling Ried Gebling**  
Sepp Moser  
€ 9,40

**2019 Ried Rosenberg**  
Gerhard Markowitsch  
€ 11,40

**Six Grapes Reserve Ruby Port**  
Graham's  
€ 6,40

**2015 Beerenauslese**  
Ernst Triebaumer  
€ 9,50

Weinbegleitung 6-Gang € 43

Weinbegleitung 5-Gang € 38

## Genussmenü

**Sauerteigbrot**  
mit Bio Butter  
Hausruck-Rapsöl & Dukkah

### Gruß aus der Küche

**Saiblingsfilet aus Steinerkirchen**  
mit Kräuter-Perlgraupe Risotto & Karottenfond

**Gelbe Curryschaumsuppe**  
mit Gemüse-Dim Sum & Kokosschaum

**Erfrischendes Bio-Zitronensorbet**  
mit Prosecco

**Duett von Kalb & Rind**  
mit Frischkäse-Chilipralinen

**Parmesan „light“**  
mit Apfel & Chicorée

**Schokoladendessert**  
mit Mango & Basilikum

### Süßer Abschluss

## Glasweise Weinbegleitung

**2022 Grüner Veltliner Rotes Tor**  
Hirtzberger  
€ 9,50

**2021 Riesling Ried Gebling**  
Sepp Moser  
€ 9,40

**2019 Ried Rosenberg**  
Gerhard Markowitsch  
€ 11,40

**Six Grapes Reserve Ruby Port**  
Graham's  
€ 6,40

**2015 Beerenauslese**  
Ernst Triebaumer  
€ 9,50

Weinbegleitung 6-Gang € 43

Weinbegleitung 5-Gang € 38

## Genussmenü

**Sauerteigbrot**  
mit Bio Butter  
Hausruck-Rapsöl & Dukkah

### Gruß aus der Küche

**Saiblingsfilet aus Steinerkirchen**  
mit Kräuter-Perlgraupe Risotto & Karottenfond

**Gelbe Curryschaumsuppe**  
mit Gemüse-Dim Sum & Kokosschaum

**Erfrischendes Bio-Zitronensorbet**  
mit Prosecco

**Duett von Kalb & Rind**  
mit Frischkäse-Chilipralinen

**Parmesan „light“**  
mit Apfel & Chicorée

**Schokoladendessert**  
mit Mango & Basilikum

### Süßer Abschluss

## Glasweise Weinbegleitung

**2022 Grüner Veltliner Rotes Tor**  
Hirtzberger  
€ 9,50

**2021 Riesling Ried Gebling**  
Sepp Moser  
€ 9,40

**2019 Ried Rosenberg**  
Gerhard Markowitsch  
€ 11,40

**Six Grapes Reserve Ruby Port**  
Graham's  
€ 6,40

**2015 Beerenauslese**  
Ernst Triebaumer  
€ 9,50

Weinbegleitung 6-Gang € 43

Weinbegleitung 5-Gang € 38

## Genussmenü

**Sauerteigbrot**  
mit Bio Butter  
Hausruck-Rapsöl & Dukkah

### Gruß aus der Küche

**Saiblingsfilet aus Steinerkirchen**  
mit Kräuter-Perlgraupe Risotto & Karottenfond

**Gelbe Curryschaumsuppe**  
mit Gemüse-Dim Sum & Kokosschaum

**Erfrischendes Bio-Zitronensorbet**  
mit Prosecco

**Duett von Kalb & Rind**  
mit Frischkäse-Chilipralinen

**Parmesan „light“**  
mit Apfel & Chicorée

**Schokoladendessert**  
mit Mango & Basilikum

### Süßer Abschluss

## Glasweise Weinbegleitung

**2022 Grüner Veltliner Rotes Tor**  
Hirtzberger  
€ 9,50

**2021 Riesling Ried Gebling**  
Sepp Moser  
€ 9,40

**2019 Ried Rosenberg**  
Gerhard Markowitsch  
€ 11,40

**Six Grapes Reserve Ruby Port**  
Graham's  
€ 6,40

**2015 Beerenauslese**  
Ernst Triebaumer  
€ 9,50

Weinbegleitung 6-Gang € 43

Weinbegleitung 5-Gang € 38

## Genussmenü

**Sauerteigbrot**  
mit Bio Butter  
Hausruck-Rapsöl & Dukkah

### Gruß aus der Küche

**Saiblingsfilet aus Steinerkirchen**  
mit Kräuter-Perlgraupe Risotto & Karottenfond

**Gelbe Curryschaumsuppe**  
mit Gemüse-Dim Sum & Kokosschaum

**Erfrischendes Bio-Zitronensorbet**  
mit Prosecco

**Duett von Kalb & Rind**  
mit Frischkäse-Chilipralinen

**Parmesan „light“**  
mit Apfel & Chicorée

**Schokoladendessert**  
mit Mango & Basilikum

### Süßer Abschluss

## Glasweise Weinbegleitung

## Genussmenü

**Sauerteigbrot**  
mit Bio Butter  
Hausruck-Rapsöl & Dukkah

### Gruß aus der Küche

**2022 Grüner Veltliner Rotes Tor**  
Hirtzberger  
€ 9,50

**Saiblingsfilet aus Steinerkirchen**  
mit Kräuter-Perlgraupe Risotto & Karottenfond

**2021 Riesling Ried Gebling**  
Sepp Moser  
€ 9,40

**Gelbe Curryschaumsuppe**  
mit Gemüse-Dim Sum & Kokosschaum

**Erfrischendes Bio-Zitronensorbet**  
mit Prosecco

**2019 Ried Rosenberg**  
Gerhard Markowitsch  
€ 11,40

**Duett von Kalb & Rind**  
mit Frischkäse-Chilipralinen

**Six Grapes Reserve Ruby Port**  
Graham's  
€ 6,40

**Parmesan „light“**  
mit Apfel & Chicorée

**2015 Beerenauslese**  
Ernst Triebaumer  
€ 9,50

**Schokoladendessert**  
mit Mango & Basilikum

### Süßer Abschluss

Weinbegleitung 6-Gang € 43

Weinbegleitung 5-Gang € 38

## Glasweise Weinbegleitung

## Genussmenü

**Sauerteigbrot**  
mit Bio Butter  
Hausruck-Rapsöl & Dukkah

### Gruß aus der Küche

**2022 Grüner Veltliner Rotes Tor**  
Hirtzberger  
€ 9,50

**Saiblingsfilet aus Steinerkirchen**  
mit Kräuter-Perlgraupe Risotto & Karottenfond

**2021 Riesling Ried Gebling**  
Sepp Moser  
€ 9,40

**Gelbe Curryschaumsuppe**  
mit Gemüse-Dim Sum & Kokosschaum

**Erfrischendes Bio-Zitronensorbet**  
mit Prosecco

**2019 Ried Rosenberg**  
Gerhard Markowitsch  
€ 11,40

**Duett von Kalb & Rind**  
mit Frischkäse-Chilipralinen

**Six Grapes Reserve Ruby Port**  
Graham's  
€ 6,40

**Parmesan „light“**  
mit Apfel & Chicorée

**2015 Beerenauslese**  
Ernst Triebaumer  
€ 9,50

**Schokoladendessert**  
mit Mango & Basilikum

### Süßer Abschluss

Weinbegleitung 6-Gang € 43

Weinbegleitung 5-Gang € 38

## Glasweise Weinbegleitung

**2022 Grüner Veltliner Rotes Tor**  
Hirtzberger  
€ 9,50

**2021 Riesling Ried Gebling**  
Sepp Moser  
€ 9,40

**2019 Ried Rosenberg**  
Gerhard Markowitsch  
€ 11,40

**Six Grapes Reserve Ruby Port**  
Graham's  
€ 6,40

**2015 Beerenauslese**  
Ernst Triebaumer  
€ 9,50

Weinbegleitung 6-Gang € 43

Weinbegleitung 5-Gang € 38

## Genussmenü

**Sauerteigbrot**  
mit Bio Butter  
Hausruck-Rapsöl & Dukkah

### Gruß aus der Küche

**Saiblingsfilet aus Steinerkirchen**  
mit Kräuter-Perlgrauenrisotto & Karottenfond

**Gelbe Curryschaumsuppe**  
mit Gemüse-Dim Sum & Kokosschaum

**Erfrischendes Bio-Zitronensorbet**  
mit Prosecco

**Duett von Kalb & Rind**  
mit Frischkäse-Chilipralinen

**Parmesan „light“**  
mit Apfel & Chicorée

**Schokoladendessert**  
mit Mango & Basilikum

### Süßer Abschluss

## Glasweise Weinbegleitung

**2022 Grüner Veltliner Rotes Tor**  
Hirtzberger  
€ 9,50

**2021 Riesling Ried Gebling**  
Sepp Moser  
€ 9,40

**2019 Ried Rosenberg**  
Gerhard Markowitsch  
€ 11,40

**Six Grapes Reserve Ruby Port**  
Graham's  
€ 6,40

**2015 Beerenauslese**  
Ernst Triebaumer  
€ 9,50

Weinbegleitung 6-Gang € 43

Weinbegleitung 5-Gang € 38

## Genussmenü

**Sauerteigbrot**  
mit Bio Butter  
Hausruck-Rapsöl & Dukkah

### Gruß aus der Küche

**Saiblingsfilet aus Steinerkirchen**  
mit Kräuter-Perlgraupe Risotto & Karottenfond

**Gelbe Curryschaumsuppe**  
mit Gemüse-Dim Sum & Kokosschaum

**Erfrischendes Bio-Zitronensorbet**  
mit Prosecco

**Duett von Kalb & Rind**  
mit Frischkäse-Chilipralinen

**Parmesan „light“**  
mit Apfel & Chicorée

**Schokoladendessert**  
mit Mango & Basilikum

### Süßer Abschluss

## Glasweise Weinbegleitung

**2022 Grüner Veltliner Rotes Tor**  
Hirtzberger  
€ 9,50

**2021 Riesling Ried Gebling**  
Sepp Moser  
€ 9,40

**2019 Ried Rosenberg**  
Gerhard Markowitsch  
€ 11,40

**Six Grapes Reserve Ruby Port**  
Graham's  
€ 6,40

**2015 Beerenauslese**  
Ernst Triebaumer  
€ 9,50

Weinbegleitung 6-Gang € 43

Weinbegleitung 5-Gang € 38

## Genussmenü

**Sauerteigbrot**  
mit Bio Butter  
Hausruck-Rapsöl & Dukkah

### Gruß aus der Küche

**Saiblingsfilet aus Steinerkirchen**  
mit Kräuter-Perlgraupe Risotto & Karottenfond

**Gelbe Curryschaumsuppe**  
mit Gemüse-Dim Sum & Kokosschaum

**Erfrischendes Bio-Zitronensorbet**  
mit Prosecco

**Duett von Kalb & Rind**  
mit Frischkäse-Chilipralinen

**Parmesan „light“**  
mit Apfel & Chicorée

**Schokoladendessert**  
mit Mango & Basilikum

### Süßer Abschluss

## Glasweise Weinbegleitung

**2022 Grüner Veltliner Rotes Tor**  
Hirtzberger  
€ 9,50

**2021 Riesling Ried Gebling**  
Sepp Moser  
€ 9,40

**2019 Ried Rosenberg**  
Gerhard Markowitsch  
€ 11,40

**Six Grapes Reserve Ruby Port**  
Graham's  
€ 6,40

**2015 Beerenauslese**  
Ernst Triebaumer  
€ 9,50

Weinbegleitung 6-Gang € 43

Weinbegleitung 5-Gang € 38

## Genussmenü

**Sauerteigbrot**  
mit Bio Butter  
Hausruck-Rapsöl & Dukkah

### Gruß aus der Küche

**Saiblingsfilet aus Steinerkirchen**  
mit Kräuter-Perlgraupe Risotto & Karottenfond

**Gelbe Curryschaumsuppe**  
mit Gemüse-Dim Sum & Kokosschaum

**Erfrischendes Bio-Zitronensorbet**  
mit Prosecco

**Duett von Kalb & Rind**  
mit Frischkäse-Chilipralinen

**Parmesan „light“**  
mit Apfel & Chicorée

**Schokoladendessert**  
mit Mango & Basilikum

### Süßer Abschluss

## Glasweise Weinbegleitung

**2022 Grüner Veltliner Rotes Tor**  
Hirtzberger  
€ 9,50

**2021 Riesling Ried Gebling**  
Sepp Moser  
€ 9,40

**2019 Ried Rosenberg**  
Gerhard Markowitsch  
€ 11,40

**Six Grapes Reserve Ruby Port**  
Graham's  
€ 6,40

**2015 Beerenauslese**  
Ernst Triebaumer  
€ 9,50

Weinbegleitung 6-Gang € 43

Weinbegleitung 5-Gang € 38

## Genussmenü

**Sauerteigbrot**  
mit Bio Butter  
Hausruck-Rapsöl & Dukkah

### Gruß aus der Küche

**Saiblingsfilet aus Steinerkirchen**  
mit Kräuter-Perlgraupe Risotto & Karottenfond

**Gelbe Curryschaumsuppe**  
mit Gemüse-Dim Sum & Kokosschaum

**Erfrischendes Bio-Zitronensorbet**  
mit Prosecco

**Duett von Kalb & Rind**  
mit Frischkäse-Chilipralinen

**Parmesan „light“**  
mit Apfel & Chicorée

**Schokoladendessert**  
mit Mango & Basilikum

### Süßer Abschluss

## Glasweise Weinbegleitung

**2022 Grüner Veltliner Rotes Tor**  
Hirtzberger  
€ 9,50

**2021 Riesling Ried Gebling**  
Sepp Moser  
€ 9,40

**2019 Ried Rosenberg**  
Gerhard Markowitsch  
€ 11,40

**Six Grapes Reserve Ruby Port**  
Graham's  
€ 6,40

**2015 Beerenauslese**  
Ernst Triebaumer  
€ 9,50

Weinbegleitung 6-Gang € 43

Weinbegleitung 5-Gang € 38

## Genussmenü

**Sauerteigbrot**  
mit Bio Butter  
Hausruck-Rapsöl & Dukkah

### Gruß aus der Küche

**Saiblingsfilet aus Steinerkirchen**  
mit Kräuter-Perlgraupe Risotto & Karottenfond

**Gelbe Curryschaumsuppe**  
mit Gemüse-Dim Sum & Kokosschaum

**Erfrischendes Bio-Zitronensorbet**  
mit Prosecco

**Duett von Kalb & Rind**  
mit Frischkäse-Chilipralinen

**Parmesan „light“**  
mit Apfel & Chicorée

**Schokoladendessert**  
mit Mango & Basilikum

### Süßer Abschluss

## Glasweise Weinbegleitung

## Genussmenü

**Sauerteigbrot**  
mit Bio Butter  
Hausruck-Rapsöl & Dukkah

### Gruß aus der Küche

**2022 Grüner Veltliner Rotes Tor**  
Hirtzberger  
€ 9,50

**Saiblingsfilet aus Steinerkirchen**  
mit Kräuter-Perlgraupe Risotto & Karottenfond

**2021 Riesling Ried Gebling**  
Sepp Moser  
€ 9,40

**Gelbe Curryschaumsuppe**  
mit Gemüse-Dim Sum & Kokosschaum

**Erfrischendes Bio-Zitronensorbet**  
mit Prosecco

**2019 Ried Rosenberg**  
Gerhard Markowitsch  
€ 11,40

**Duett von Kalb & Rind**  
mit Frischkäse-Chilipralinen

**Six Grapes Reserve Ruby Port**  
Graham's  
€ 6,40

**Parmesan „light“**  
mit Apfel & Chicorée

**2015 Beerenauslese**  
Ernst Triebaumer  
€ 9,50

**Schokoladendessert**  
mit Mango & Basilikum

### Süßer Abschluss

Weinbegleitung 6-Gang € 43

Weinbegleitung 5-Gang € 38

## Glasweise Weinbegleitung

**2022 Grüner Veltliner Rotes Tor**  
Hirtzberger  
€ 9,50

**2021 Riesling Ried Gebling**  
Sepp Moser  
€ 9,40

**2019 Ried Rosenberg**  
Gerhard Markowitsch  
€ 11,40

**Six Grapes Reserve Ruby Port**  
Graham's  
€ 6,40

**2015 Beerenauslese**  
Ernst Triebaumer  
€ 9,50

Weinbegleitung 6-Gang € 43

Weinbegleitung 5-Gang € 38

## Genussmenü

**Sauerteigbrot**  
mit Bio Butter  
Hausruck-Rapsöl & Dukkah

### Gruß aus der Küche

**Saiblingsfilet aus Steinerkirchen**  
mit Kräuter-Perlgraupe Risotto & Karottenfond

**Gelbe Curryschaumsuppe**  
mit Gemüse-Dim Sum & Kokosschaum

**Erfrischendes Bio-Zitronensorbet**  
mit Prosecco

**Duett von Kalb & Rind**  
mit Frischkäse-Chilipralinen

**Parmesan „light“**  
mit Apfel & Chicorée

**Schokoladendessert**  
mit Mango & Basilikum

### Süßer Abschluss