

Offen(es) für das eine oder andere Glaserl?

Wir sind immer auf der Suche nach guten, frischen, vollmundigen, klassischen, traditionellen, originellen, coolen, einzigartigen...Weinen für unsere Gäste!

Wir bieten Klassiker, wie Grüner Veltliner, Riesling, Zweigelt oder Blaufränkisch im Glas an!

Aber auch Gemischter Satz, Gelber Muskateller, St. Laurent oder Merlot und Zweigelt schenken wir gerne offen aus!

Welcher Winzer gerade auf der „Wunsch-Wein-Liste“ steht, erfahren Sie gerne bei unserem Servicepersonal! Wir sind gerne dabei behilflich, das „richtige“ Glas zu finden!

Unsere Gläser werden zu 1/10 gefüllt und hoffentlich geleert

Aperitif

Mutige Mandarine

Mandarinensirup | Gin | Soda | Eis

Rosengartl

Wild Berry | Gin | Rosè Prosecco | Soda | Blüten

Antica Formula

Wermut | Orange | Eis

Prickelndes Glas 0,1l

Prosecco | Spumante Dru el Cru | Drusian | Italien
Cremant de Loire Rosè | Grandin | Frankreich

Gedeck

Brot | Kräuter | Aufstrich
4 pro Person

Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten haben, so beraten wir Sie gerne!
Gerne bereiten wir Ihnen auch kleinere Portionen bei den Hauptgängen zu und verrechnen dafür EUR 2 weniger!

Zum Start

Matjes | Lachsforelle | Apfel | Kaviar
Schnecken | Halbes Dutzend | Manufaktur Gugumuck Wien
Steirisches Beef tatar | Stundenei | Garniert

Suppe

Flo's rustikale Fischsuppe
Kürbiscremesuppe

Zwischengang

Wildhascheeknöderl | Rotkraut | Schnittlauchsauce
Wildpraline | Kürbis | Steinpilzmayo

Zum Hauptgang

Gekochtes Rindfleisch | Semmelkren | Kartoffelschmarrn | Schnittlauchsauce
Wiener Schnitzel | Schwein oder Kalb | Petersilienkartoffeln | hausgemachter Preiselbeere
Herbstliches Cordon bleu | Zwetschke | Kartoffel-Schnittlauchstampf
Zweierlei vom Damwild | Kroketten | Eierschwammerl | Preiselbeere

VEGETARISCH:

Kürbisknödel | Herbstliches Gemüse | hausgemachtes Pesto

Was Süßes zum Schluss

Zwetschkenknödel | Sorbet | flüssige Zwetschke

Es handelt sich hier um einen AUSZUG aus unserer Speisekarte, die je nach Verfügbarkeit der regionalen Produkte variieren kann - also am besten in die Stube kommen und weitere Köstlichkeiten genießen!!!!