



Montag

Abendmenü

verschiedene Salate und Vorspeisen vom Buffet

* * * *

Tomatenkremsuppe

* * * *

Hähnchenbrust im Speckmantel mit Zuckergemüse
und Pommes Macaire

oder

Piccata Milanese mit Tomatensoße und Tagliatelle

oder

Vegetarisches-Hauptgericht

Gemüserösti mit Kräuterschmand

* * * *

Gewürzkaffeeschaum mit Himbeeren und Eis

oder

Käse der Sennerei Sibratsgfall (5,- € Aufpreis)

€ 43,-

Gerne können Sie auch zwei (HG + einen weiteren) oder nur den Hauptgang des
Menüs auswählen.

€ 29,- bzw. € 21,-

Unsere Empfehlung zum Menü

Red Spritz (Summerine x Bitterlemon)

0,4l Euro 3,70

2015 **BLAUFRÄNKISCH**

WG. H. BEYER, MITTELBURGENLAND, 711

Brombeere | Kräuter | Heidelbeere | Schlehe | kräftige Tannine

Euro 45,00

2019 **MOSAIK TROCKENBEERENAUSLESE**

WG. A. EGERMANN, BURGENLAND, 729 CUVÉE Scheurebe | Welschriesling

Tropenfrüchte | feiner Honigduft | vollreifer Pfirsich | elegant

5cl Euro 5,50



Dienstag

Abendmenü

verschiedene Salate und Vorspeisen vom Buffet

Rinder-Consommé mit Markklößchen

Lachs mit Rahmkohlrabi und Petersilienkartoffeln

oder

Rumpsteak mit Rotweinzwiebeln, provenzalischem Gemüse und Kroketten

oder

Vegetarisches-Hauptgericht

Rahmschwammerl mit Gemüse und Kartoffelgratin

Pfirsichmousse mit Kaffeeeis

oder

Käse der Sennerei Sibratsgfall (5,- € Aufpreis)

€ 43,-

Gerne können Sie auch zwei (HG + einen weiteren) oder nur den Hauptgang des Menüs auswählen.

€ 29,- bzw. € 21,-

Unsere Empfehlung zum Menü

Hämmerle Himbeerbrand

Euro 7,90

SPUMANTE BRUT CUVÉE ROSÉ

WG. DALDIN SPUMANTE, VALDOBBIADENE

ROTE BEEREN | WALDBEEREN | WILDEN ERDBEEREN | HIMBEEREN | ROTE RIBISEL
ZITRUSFRÜCHTE | FEINE HEFE | FRISCH | WÜRZIG | ANGENEHME PERLAGE

1dl Euro 5,90 | Euro 39,00

2021 ST. LAURENT „RIED HERRSCHAFTSWALD“

Brombeere | Waldbeere | kräftig | elegant | sanfte Tannine

Euro 49,00



Mittwoch

Abendmenü

verschiedene Salate und Vorspeisen vom Buffet

Käsekremsuppe mit Knoblauch-Croutons

Kalbs-Ragout mit Gemüse und gebackenem Topfenknödel

oder

Spaghetti Bolognese mit Parmesan

oder

Vegetarisches-Hauptgericht

gebackener Feta mit Marktgemüse und Thymiankartoffeln

Apfelstrudel mit Zimtsahne und Eis

oder

Käse der Sennerei Sibratsgfall (5,- € Aufpreis)

€ 43,-

Gerne können Sie auch zwei (HG + einen weiteren) oder nur den Hauptgang des Menüs auswählen.

€ 29,- bzw. € 21,-

Unsere Empfehlung zum Menü

Prinz, Alter Apfel aus dem Holzfass

Euro 4,30

Bruno Lambrusco Brut, Spumante

WG. CECI, EMILIA ROOMAGNA

FRISCH | FRUCHTIG | KIRSCH | PFLAUME | PASST ZUM GESAMTEN MENÜ

1dl Euro 5,90 | Euro 39,00

2015 BLAUFRÄNKISCH „EX • QUI • SIT“

WG. H. BEYER, MITTELBURGENLAND

BROMBEERE | KRÄUTER | HEIDELBEERE | SCHLEHE | KRÄFTIGE TANNINE

Euro 45,00

Almhof ★★★★Rupp

Donnerstag

Grillabend

verschiedene Salate und Vorspeisen vom Buffet



Karotten-Ingwersuppe

Buffet

Heidelbeer-Ragout mit Kaffeeeis

oder

Käse der Sennerei Sibratsgfäll (5,- € Aufpreis)

€ 48,-

Gerne können Sie auch zwei (HG + einen weiteren) oder nur den Hauptgang des Menüs auswählen.

€ 34,- bzw. € 26,-

Unsere Empfehlung zum Menü

LAMBRUSO SPUMANTE BRUT, Wg. Ceci, Emilia Romagna 1dl Euro 5,90 | Euro 39,00

2020 **GELBER MUSKATELLER**

WG. GROSS

HOLUNDERBLÜTEN | MUSKAT | LIMETTEN | GRÜNER APFEL | MINZE

Euro 37,00

2018 **CUVÉE QUATTRO**

WG. GAGER, 764

CUVÉE BLAUFRÄNKISCH | CABERNET SAUVIGNON | MERLOT | ZWEIFELT

BROMBEERE | CASSIS | KAFFEE | VANILLE | FEINE ZARTBITTERSCHOKOLADE | KRÄFTIG

¼ | Euro 16,90 Euro 48,00



Freitag

Abendmenü

verschiedene Salate und Vorspeisen vom Buffet

* * * *

Kohlrabi-Kremsuppe

* * * *

Hirschgulasch mit Rosenkohl und Serviettenknödeln

oder

Zander mit Fenchel und Drillingen

oder

Vegetarisches-Hauptgericht

mit Couscous gefüllte Tomaten mit gehobeltem Parmesan

* * * *

Joghurt-Minze-Terrine und Zimt-Pflaumen Eis

oder

Käse der Sennerei Sibratsgfall (5,- € Aufpreis)

€ 45,-

Gerne können Sie auch zwei (HG + einen weiteren) oder nur den Hauptgang des Menüs auswählen.

€ 31,- bzw. € 24,-

Unsere Empfehlung zum Menü

STRADA CHIESA PROSECCO DOCG Extra dry, Valdiobbadene 1dl Euro 5,90 | Euro 39,00

2017 BOURGONE CHADONNAY

MAISON PAQUET

REIFE FRUCHTNOTEN | GRÜNER APFEL | ZITRONE UND VANILLE

Euro 39,00

2016 URSPRUNG

WG. SCHNEIDER, PFALZ

CUVÉE CAB. SAUVIGNON, MERLOT, PORTUGIESER

BEEREN | SCHOKO | KRÄUTERN WEICH | MILD MIT SCHMELZ

Euro 34,00



Samstag

Abendmenü

verschiedene Salate und Vorspeisen vom Buffet

Flädlesuppe

Putengeschnetzeltes mit Karfiol und Gewürzreis

oder

Schweinenackensteak mit Paprikagemüse und Bratkartoffeln

oder

Vegetarisches-Hauptgericht

Frühlingsrolle mit Wok Gemüse

Grießflammerie mit Erdbeer-Eis

oder

Käse von der Sennerei Sibratsgfall (Aufpreis € 5,-)

€ 45,-

Gerne können Sie auch zwei (HG + einen weiteren) oder nur den Hauptgang des Menüs auswählen.

€ 31,- bzw. € 24,-

Unsere Empfehlung zum Menü

Horse's Neck (Whiskey, Ginger Ale, Angostura)

Euro 7,50

2022 GRÜNER VELTLINER KAMPTAL

WG. KEMETNER, NIEDERÖSTERREICH, 600

WISENKRÄUTER | PFEFFERLNOTEN | SAFTIG | MARILLE

Euro 32,00

2016 PINOT NOIR,

WG. ALBERT BICHOT, BURGOGNE, 762

Cassis | Kirsche | Pflaume | Schokoladen | körperreich | samtig eingebundene Tannine

Euro 55,00 Euro 45,00

1/4 L Euro 15,90



Sonntag

Abendmenü

verschiedene Salate und Vorspeisen vom Buffet

Kartoffelcremsuppe

Entenbrust mit Wok-Gemüse und Gewürzreis

oder

Forellenfilet mit Staudensellerie und Kürbis-Kartoffel-Püree

oder

Vegetarisches-Hauptgericht

Gemüse Lasagne mit Tomatensoße

Champagner Süsspchen mit Erdbeeren und Eis

oder

Käse von der Sennerei Sibratsgfall (Aufpreis € 5,-)

€ 45,-

Gerne können Sie auch zwei (HG + einen weiteren) oder nur den Hauptgang des Menüs auswählen.

€ 31,- bzw. € 24,-

Unsere Empfehlung zum Menü

Secco mit Honig-Rosen-Likör

Euro 5,50

2019 RIESLING R

WG. PETERSHOF, RHEINHESSEN, 521

APFEL | MANGO | VANILLE MARILLE | EINGEBUNDENE SÄURE

Euro 31,00

2023 ZWEIFELT ROSÉ

WG. TAFERNER, CARNUTUM, 582

ERDBEEREN | HIMBEEREN | FRUCHTIG | FEINE WÜRZE

1/4 Euro 10,90 Euro 36,00