

# SPEISELISTE

Schwartlpopcorn 3

Kalte Brotsuppe fermentierte Beeren, Hollerkapern 4

Sauerteigbrot

Butter & Schnittlauch 3 | Butter & Bärlauch 4 | Ei 4 | Bratfett 4 |

Kernölaufstrich 4 | Apfel-Zwiebelschmalz 5 | Wurzelspeck 6

Charcuterieplatte 13

Rohschinken Eierschwammerl 15

Gemüsevielfalt fermentiert 6

Bauerntoast Kimchi, Käse, Schnittlauchmayo 8

Saugut Schulter vom Pfefferbüchsel-Schwein, fermentierte Radieschen 8

Bergkäsebroten gratiniert, Bärlauchkapern, Radieschen 6

Lardo Tartar, Radi 6

Labneh Erbsen, Zitronenverbene, Stachelbeeren 7

Haxl & Schädli Dill-Spitzkraut fermentiert, Schnittlauchmayo 8

Salsiccia Frühlingszwiebel, Quittensenf 11

Sauerteig Pizza aus dem Holzbackofen

Paradeiser, Straciatella, Basilikum 12

Paradeiser, Straciatella, Sugo 13

Heidelbeer-Buttermilch-Kuchen Creme 5

Zitronen-Holler-Sorbet 3

Liszttschmarren Weichselröster (Wartezeit 40') 12

## APERITIF

Wermuth 0,25l	5,5
Kalê sour 0,15l	4,5



## WEINE

¼l | 0,75l

2018 Welschriesling	3   18
2018 Sauvignon blanc	3   18
2016 Weißer Burgunder	4   24
2017 Muskat Ottonel (orange)	5   30
2019 Nouveau (ZW, ME, CS)	4   24
2018 Blaufränkisch Rosé	4   24
2018 Rosé Frizzante	3   22,5
2019 Pet Nat (GV, MO)	5   30
2016 Zweigelt Mitterberg	3   18
2015 Zweigelt Gaisberg	4   24
2016 Cabernet Sauvignon	4   24
2015 Merlot	4   24
2015 Blaufränkisch aus den Bergen	4   24

## ALKOHOLFREI

Marille-Estragon	0,5 l	4,5
Zitronenverbene-Holler-Eistee	0,5 l	4,5
Traubensaft rot, naturtrüb gespritzt   0,25 l		2
Holunderblütensaft bio, hausgemacht gespritzt   0,25 l		2
Soda	0,25 l	1,3