



AM TELLER

HOFPARTIE BEIM LISZT:

Hausgemachte Spezialitäten am und ab Hof genießen.

Ich will ein Schwein von dir 13

Was mein ist, ist auch dein: feine Jause vom Pfefferbüchsel-Freilandschwein - gerne zum Teilen.

Alles hat ein Ende, nur die Wurst hat zwei! 10

Chorizo, Salami, Rohpolnische: is(s)t dir Wurscht?

Aus der Haut fahren... 3

... oder doch lieber knuspriges Schwartlpopcorn essen.

Es geht ans Eingemachte 5

Leithaland-Gemüse g'schmackig haltbar gemacht.

Aller guten Dinge sind drei 9

In diesem Fall: Aufstriche. Dazu frisches Sauerteigbrot.

Des Müllers Lust... 3

... ist bei uns gutes Brot. Butter, Schnittlauch drauf, fertig.

Ran an den Speck 5

Oder ans Speckbrot. Aber Achtung, die Chilis oben drauf haben's in sich.

Ins Fettnäpfchen treten 8

Keinesfalls mit feinem Lardo Tartar, knackigem Gemüse und getoastetem Brot.

ZUM ABSCHLUSS ODER FÜR SÜSSE:

Gang und Gäbe 6

Gestern, heute, morgen: cremige Somlauer Nockerl.

Auf den Putz hauen... 5

... und heute Holler-Eis essen. Dazu gibt's in Kombucha-Backteig gehüllte Hollerblüten.

Die alte Leier 12

Lisztschmarrn mit Zwetschgenröster.

Bitte 40 Minuten warten.



AM TELLER

LUST NEUES ZU PROBIEREN?

Empfehlungen der Familie helfen dabei.

Die Weisheit mit dem Löffel fressen... 5

... oder zumindest eine kühle Suppe mit knackigen Gurken.

Armes Würstl 11

Hier kommt ein Würstl vom Pfefferbüchsel-Freilandschwein, das im saftigen Backteig rastet. Dazu Chili-Majo und fermentierter Rettich-Salat. Eigentlich alles andere als arm.

Bloß nicht den Kopf verlieren 10

Probier' unser Sandwich mit Haxl & Schädl. Gerne auch vegetarisch mit Zeller-Presskopf.

Ruhig Blut! 11

Denn unsere Erdäpfelteigtaschen gefüllt mit Blunzn, begleitet von eingelegten Maiwipferln können das Blut schon mal in Wallung bringen.

Die Qual der Wahl 11

Ob Lunge, Herz oder doch Gemüse? Unser Beuschel vom Pfefferbüchsel-Freilandschwein nimmt dir die Entscheidung ab.

Wolf im Schafspelz 9

Wenn gegrilltes Erdäpfelbrot sich mit unserem Rohschinken, Petersilie und Zitrone zusammnut.

Da haben wir den Salat 8

Diesmal einen gegrillten. Gehacktes Ei und frisches Schnittlauch-Dressing runden die Sache ab.

Nur nicht hudeln, ... 11

... denn ein Braten braucht Zeit. Unserer kommt aber ganz ohne Fleisch aus, denn wir faschieren die ersten Leithaland-Karotten der Saison.

JUNI 2021



IM GLAS

SELBSTGEMACHTE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rhabarber-Vanille Limonade 0,5l	4,5
Holunderblütensaft gespritzt 0,25 l	2
Traubensaft rot, naturtrüb gespritzt 0,25 l	2
Verjus gespritzt 0,25 l	2
Soda 0,25 l	1,4

ACHTERL & G'SPRITZTE

Hauswein rot 1/6 l	1,5
Hauswein weiß 1/6 l	1,5
Spritzer 0,25 l	1,8
Kaiserspritzer 0,25 l	2,5
Wermut-Spritzer 0,25 l	5,5

JUNI 2021



IM GLAS

SPRUDEL

Optimiszt 2019 (GV, MO)	1/6 l € 5 0,75l € 30
Rosé Frizzante 2019	0,1l € 2,5 0,75l € 18,5

ROSÉ & WEISS

Ärtiszt 2020 (ZW Rosé)	1/6 l € 4 0,75l € 24
Nudiszt 2019 (WR)	1/6 l € 4 0,75l € 24
Idealiszt 2019 (WB)	1/6 l € 4 0,75l € 24
Naturaliszt 2019 (MO)	1/6 l € 5 0,75l € 30
Welschriesling 2019	1/6 l € 3 0,75l € 18
Sauvignon blanc 2019	1/6 l € 3 0,75l € 18
Weißer Burgunder 2017	1/6 l € 4 0,75l € 24
Muskat Ottonel 2017 (Orange)	1/6 l € 5 0,75l € 30
Neuburger Beerenauslese 2014	1/6 l € 3 0,75l € 18

ROT

Touriszt 2020 (ZW, ME, CS)	1/6 l € 4 0,75l € 24
Zweigelt 2017	1/6 l € 3 0,75l € 18
Zweigelt Gaisberg 2015	1/6 l € 3,5 0,75l € 21
Cabernet Sauvignon 2017	1/6 l € 3,5 0,75l € 21
Merlot 2015	1/6 l € 3,5 0,75l € 21
Cuvee Gaisberg 2014	1/6 l € 3,5 0,75l € 21
Blaufränkisch 2016	1/6 l € 3,5 0,75l € 21

FÜR KAFFEE & SCHNÄPSE EINFACH NACHFRAGEN

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen.