

LISZT AM TELLER

HOFPARTIE BEIM LISZT

Alle Speisen kommen in die Mitte und laden zum teilen ein.

Neugieriger Liszt ab 2 Personen, pro Person 20

Kleine Jause zum Teilen. Als Vorspeise oder für den kleinen Hunger zum durchprobieren.

Hungriger Liszt ab 4 Personen, pro Person 35

Große Jause zum Teilen. Ein Querschnitt unserer Karte, für Kenner und Ahnungslose.

JAUSE

Hausplatte | Charcuterie, Senf, Hausbrot 18

Rohschinken | eingelegte Schalotten, Hausbrot 16

Laib Brot | Apfel-Zwiebelschmalz, Eiaufstrich, Karottenaufstrich, Butter 11

Speckbrot | Chilimajo 6

Verhackertes Brot | Ndjua, eingelegte Zwiebeln 5

Grammelschmalzbrot | Knoblauch 5

Butterbrot | Schnittlauch 4

Bergkäsebrot | gratiniert, Zwiebelmarmelade, Pickles 10

Cevapcici | gegrillt, Erdäpfel, fermentierte Mairüben, Schnittlauchmajo 13

LISZT AM TELLER

HEURIGEN-TAPAS

Sauerteigstangerl | Brotmiso, Kräuter, Misobutter 6

Gemüsevielfalt | fermentiert & eingelegt 6

Frühlingskräutersuppe | Brot-Müsli, Bärlauchöl 5

Kroketten | Topinambur & Erdäpfel frittiert, Spinat, fermentierter Bärlauch 9

Emmer-Salat | Frühlingsgemüse, Ricotta 9

Lardo-Tartar | Hausbrot 9

Langos | Rahm, eingelegte Weinbeeren 9

ZUM ABSCHLUSS ODER FÜR SÜSSE

Rhabarber | Haselnuss, Schafstopfen 6

Somlauer Nockerl | Schlagobers 6

Lisztschmarrn | Kompott 14
Bitte 40 Minuten warten.

LISZT IM GLAS

SELBSTGEMACHTE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rhabarber-Amazake-Limonade 0,5l	5
Traubensaft rot, naturtrüb gespritzt 0,25 l	2,5
Kräuter-Traubensaft weiß, naturtrüb gespritzt 0,25 l	2,5
Hollersaft gespritzt 0,25 l	2,5
Verjus gespritzt 0,25 l	2,5
Soda 0,25 l	1,7

G'SPRITZTE

Spritzer 0,25 l	2,5
Kaiserspritzer 0,25 l	3
Wermut-Spritzer 0,25 l	6

FÜR KAFFEE & SCHNÄPSE EINFACH NACHFRAGEN

LISZT IM GLAS

Hauswein rot ½l	1,8
Hauswein weiß ½l	1,8

UNSEREN WEINEN HABEN WIR NICHTS HINZUZUFÜGEN.

Deshalb werden sie natürlich fermentiert, nur mithilfe der Schwerkraft verarbeitet und kommen ohne Zucker und ohne jegliche Zusatzstoffe unfiltriert in die Flasche. Schwefel setzen wir entweder nur minimal ein oder verzichten ganz darauf.

SPRUDEL

Optimiszt Weiß 2022	½l € 5,5 0,75l € 33
Optimiszt Rosé 2022	½l € 5,5 0,75l € 33

ROSÉ & WEISS

Artiszt 2021 (ZW Rosé)	½l € 4,5 0,75l € 27
Nudiszt 2021 (WR)	½l € 4,5 0,75l € 27
Individualiszt 2021 (SB, WR)	½l € 4,5 0,75l € 27
Idealiszt 2021 (WB)	½l € 4,5 0,75l € 27
Naturaliszt 2021 (MO)	½l € 4,5 0,75l € 27

ROT

Touriszt 2021 (ZW)	½l € 4,5 0,75l € 27
Soliszt 2021 (ME)	½l € 4,5 0,75l € 27

... wir füllen zurzeit alle Weine des Jahrgangs 2023, dieser ist dann ab Juni verfügbar!

ALTWEINE

Alle	½l € 4,5 0,75l € 27
Neuburger Beerenauslese 2014	
Zweigelt 2017, Merlot 2016, Cuvee Gaisberg 2014, Blaufränkisch 2017, Cabernet Sauvignon 2017	

RARITÄTEN (flaschenweise)

Blaufränkisch 2011	0,75l € 42
Cabernet Sauvignon 2012	0,75l € 42

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

FÜR Z'HAUS VON UNSEREN BIO-FREILANDSCHWEINEN, AUS DEM DAMPFBACKOFEN UND UNSERER SCHATZKAMMER ...

1 kg Hausbrot 8

Würste 15

Karreespeck 15

Koji Coppa 17

Guanciale *ca. 100 g* 9

Koji Lardo 17

Lardo klassisch 15

jeweils ca. 250 g

Bio-Kürbiskernöl 0,5 l 18

Apfel-Zwiebel-Schmalzaufstrich 150 g 6

Honig 500 g 9

Honig 1 kg 16

Demeter-Getreide aus unserer Steinmühle

Waldstaudenroggen Vollkornmehl 1 kg 4,5

Dinkel- oder Weizenmehl fein 1 kg 3,5

Dinkel- oder Weizenmehl Vollkorn 1 kg 3,5

FÜR Z'HAUS VON UNSEREN BIO-FREILANDSCHWEINEN, AUS DEM DAMPFBACKOFEN UND UNSERER SCHATZKAMMER ...

1 kg Hausbrot 8

Würste 15

Karreespeck 15

Koji Coppa 17

Guanciale *ca. 100 g* 9

Koji Lardo 17

Lardo klassisch 15

jeweils ca. 250 g

Bio-Kürbiskernöl 0,5 l 18

Apfel-Zwiebel-Schmalzaufstrich 150 g 6

Honig 500 g 9

Honig 1 kg 16

Demeter-Getreide aus unserer Steinmühle

Waldstaudenroggen Vollkornmehl 1 kg 4,5

Dinkel- oder Weizenmehl fein 1 kg 3,5

Dinkel- oder Weizenmehl Vollkorn 1 kg 3,5