

"Unsere Teller sind eine Bühne für die bäuerliche Landwirtschaft."

guten Appetit wünschen Astrid und Andreas Krainer

zum Aperitif

Crémant Blanc de Noir Brut Prestige Jean Sipp, Ribeauvillé, Elsass 7,8

"unser Wermut" Lieblingsaperitif mit Wermutkräutern aus unserem Garten weiß oder rot 5,6

"Bohnappel" Methode Traditionell, Mürztaler Streuobstwiesen, Weissenbacher, Allerheiligen 6,0

Sparkling Tea alkoholfreier Sekt, zarter Jasmingeschmack mit unglaublicher Komplexität 7,5

"NeKRAINi" Chill Amoi Gin, hausgemachter Wermut, Campari, Orangenzeste 11,5

Ginger Beer unsere hausgemachte alkoholfreie Ingwerlimonade 4,5

Land & Wirt

Wald & Heimat

Saison, Landwirtschaft und Waldheimat

6 Gänge € 94,0 - Weinbegleitung € 49,0

5 Gänge € 84,0 - Weinbegleitung € 42,0

4 Gänge € 69,0 - Weinbegleitung € 35,0

3 Gänge € 59,0 - Weinbegleitung € 27,0

Eine alkoholfreie Speisenbegleitung stellen wir Ihnen gerne zusammen!

Auf Wunsch überraschen wir Sie mit einem vegetarischen Menü in mehreren Gängen!

zum Gedeck servieren wir:

Astrids Natursauerteigbrote | Kuh-Rohmilchbutter (Pichlbauer/Hönigsberg)

Ziegenbutter (Almbauer/St.Kathrein) | Feines aus Andreas' Räucherammer € 4.6

Menü

Pretulsaibling - von Martin Traxler

nach Matjes Art gebeiztes Filet | gepickeltes Frühlingsgemüse | Kräuteröl
eingelegte Senfkörner | Frenchdressing

Salatherz - gegrilltes Grünes

Schaffrischkäse vom Nuart | Camolinaöl | Erbsenaufguss mit Pistazie
grüner Spargel

Steirischer Branzino - Urban Fish farming Wolfsbarsch von Michi Wesounig aus Weiz

Alpiner Blattspinat aus Spitas/S. | Hollandaise

Upgrade: Stör KAVIAR von Walter Grill, Grödig - Salzburg 10 g € 25.0

Kalbsbries - vom oststeirischen Milchkalb

Donau Morcheln | hausgemachtes Toastbrot | Kohlrabi | Traunseemiso

Langenwanger Weidelamm² - von Familie Schütter vlg. Klotzbauer - Glawoggen

Lamm Ossobuco | Erdäpfelcreme | Bärlauchöl | Gremolata

Rosa Gebratenes | karamellierter Spargel | Salzzitronen

Schaf&Ziege - Familie Nuart & Familie Grabenhofer

mild bis reif | Eingelegtes | Nussbrot

Rahm & Rhabarber - mit Pichlbauer Molke

Rhabarborsorbet | Panna Cotta | Himbeer-Rhabarber-Molke |
Sonnenblumenflorentiner

Hüftgold - süße Sünde - gefroren, gebacken, geflämt

Zotterschokolade | Waldviertler Graumohn | Kirschen | hausgemachter Eierlikör