



Aperitif

PALOMA "Don Julio Blanco Tequilla"
Grapefruit | Algave | Limette € 12,-

*Herzensempfehlung
für Groß und Klein mit 0,0%*

HAUSGEMACHTE SIRUPE VON SIEGLINDE UND BIO- SONNENTOR

Brennessel | Flieder | Holunder | Löwenzahn | Enzo Enzian
Wipferl | Lavendel | Kurkuma- Zitrone | Minze
gespritzt mit Leitungswasser oder Soda 0,25l € 3,-

„UNSERE BERGHEIMAT QUELLE“
DEM HOCHKÖNIG ENTSPRUNGEN
belebt und leicht moussierend 1L € 4,-

Getränkeempfehlung zum Menü

1/8 Cuvée " ZW/BF „Respekt | 2021 NÖ
Winzerfamilie Wolfram in Höflein / Carnuntum € 5,60
*

HOFBRÄU KALTENHAUSEN 1475 Pale Ale
Bernsteinfarben, fein Hopfenfruchtig 0,33l Flasche € 6,60
*

CARPE DIEM SPRITZER
Kombucha Classic / Weißwein / Soda 1/4 l € 6,20
*

FICHTENWIPFERL
Schnapsbrennerei Grünegg in Dienten | 2cl € 4,40
*

ECLIPSE Cold Brew Tonic
€ 5,90

MENÜPREISE PRO PERSON

MENÜ 1 € 49,-
MENÜ 2 € 44,-
VEGETARISCH € 30,-

A' la Carte

Genusswirt Kulinarik

Dienstag, 17. Juni 2025

VOM BUFFET

Köstliches Brot von der BIO Bäckerei
Bauer

*

Salate & Dressings

*

Bärlauch Panna-Cotta

*

Rinder-Boullion | Kaspressknödel
Gemüsebouillon auf Bestellung

HEUTE SHOW-COOKING AM BUFFET ZUBEREITUNG DER SPEISEN A' LA MINUTE

♥ Serviettenknödel | Röstgemüse ♥

Schwammerlsauce

wählt dazu on TOP euer Hauptgericht
ganz nach eurem Wunsch

Filet vom Gamsrücken (Pongauer Wild)
oder

Filet vom Schwein
oder

Tofu
*

DESSERT

BERGHEIMAT- EISWAGEN
mit hausgemachten Eis- Spezialitäten
frischen Früchten | Schlagobers

