

Laurer

ZUM APERETIF

Crodino (alkoholfrei)

Crodino ist die prickelnde alkoholfreie Erfrischung aus erlesenen Früchten und Kräuterextrakten mit vollem Bittergeschmack 0,1l 3.5

Prisecco Rosenzauber (alkoholfrei)

Manufaktur Jörg Geiger
Dieser alkoholfreie Secco ist ein erfrischend leichter alkoholfreier Sekt, aus Apfel, Himbeere und Brombeere und Rosenwasser. 0,1l 5.8

Prosecco Marca Oro Valdobbiande DOCG

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Akazienblüten und Honig, nicht zu gehaltvoll, mit angenehmer Restsüße und feiner, anhaltender Perlage. 0,1l 5.8

Hugo. 6.2

Lillet Wild Berry. 6.2

Aperol Spritz 6.2

John Collins

Bombay Sapphire Gin mit Zitronensaft, Läuterzucker & Soda. 6.2

Laurer(G)in

Wacholder trifft Laurerin

Stilsicher, frech und modern. Feiner Gin fusioniert mit der Weinkreation 08-15. Wacholder, Marillen, Hagebuttenschale, Süßholzwurzel, Hopfenblüte und Gemischter Satz werden hier zu einer spannenden Geschmackskomposition. Der Zeit einen Schritt voraus, im typischen

Laurerin Style.

2cl 3.8

4cl 7.2

+

Fever Tree Tonic mediterran

0.2l 4.2

Take Away 0,5l 39.9

LAURERMENÜ

**Carpaccio vom Birgländer Bio Rind
& Tomatenmousse**

Parmesan / Ciabatta

(ROSE JANASE)

Melonen Ingwersüppchen

gebackener Apfelspieß

(CHARDONNAY JESUITENHOFGARTEN)

Saltim Bocca von der Schweinelende

Schweinelende im Schinken-Salbeimantel

Pfifferlings-Bohngemüse / hausgemachte Tagliatelle

(ZWEIGELT)

Gazpacho von Himbeeren und Spitzpaprika

mit hausgemachtem Champagner-Basilikumsorbet

Biskuit

(RIESLING FRUCHTSÜß)

auf Wunsch mit passender Weinbegleitung

als 3 Gang (ohne Carpaccio) 38.0 / mit Wein 52.0

als 4 Gang 45.0 / mit Wein 63.0

LAURER BROTZEIT

3 Stück Hausgemachte dicke Bratwürste nach Opas Rezept
100% Pures Birglandschwein ohne Zusatzstoffe etc.
mit Kraut und Brot oder Kartoffelsalat oder sauer mit Brot 8.5

Bayrischer Wurstsalat

mit Brot 7.5

Schweizer Wurstsalat

mit Brot 8.5

VORSPEISEN & SUPPEN

Kräftige Rinderbrühe

Lebernockel / Pfannkuchenstreifen 4.5

Melonen Ingwersüppchen

gebackener Apfelspieß 6.8

Gratinierter Ziegenkäse

Pfifferlings-Anti Pasti / Rucola

Pinien / Ciabatta 12.5

Carpaccio vom Birgländer Bio Rind

& Tomatenmousse

Parmesan / Ciabatta 13.5

SALATE

Großer bunter Sommersalat des Tages

Sprecht uns gerne an

PASTA

Hausgemachte Tagliatelle

cremiger Burrata / Kirschtomaten / Olivenöl

Pfifferlinge / Sommertrüffel. 16.2

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Doradenfilet

Passe Piere (Meeresspargel) / Belugalinsen / Safranschaum 19.8

Black Angus Filet-Tournedos im Speckmantel

Portweinjus / Pfifferlings-Bohnengemüse / Trüffelkartoffel 26.5

Französische Label Rouge Freiland Maispouardenbrust

mit Zitronen, Knoblauch und Olivenöl confiirt
hausgemachte Tagliatelle / Grillgemüse 19.8

Langsam geschmorte Schulter und Haxe vom Junghirsch (Carlo Geilersdörfer, Jagdrevier Kohlberg)

sommerlicher Blaukrautsalat
Spätzle aus Frechetsfelder Bio Dinkelmehl 18.8

Saltim Bocca von der Schweinelende

Schweinelende im Schinken-Salbeimantel
Pfifferlings-Bohnengemüse / hausgemachte Tagliatelle 17.8

Schnitzel Wiener Art vom Birglandschwein

Kartoffelsalat / Sommersalate 12.5

SONNTAG-MITTAGS SCHMANKERLN

Braten vom Birgländer Schwein

Kloß / Sommersalate 11.8

Sauerbraten vom Birgländer Bio Rind

Kloß / Sommersalate 14.8

DESSERT

Karamelisierter New York Cheese Cake

Mandelschaum / hausgemachte Kirscheiscreme 9.5

Gazpacho von Himbeeren und Spitzpaprika

mit hausgemachtem Champagner-Basilikumsorbet / Biskuit. 7.8

Hausgemachtes Erdbeersorbet

mit Prosecco 5.8

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 6.2

WEINEMPEHLUNG

VIELES WEITERE FINDET IHR AUF UNSERER WEINKARTE

VELTLINER DAC MARKUS LAURER / WEINVIERTEL

Gebietstypischer kann ein Wein kaum sein. Pfeffrig, würzig, Weinviertel!
Gebietstypischer kann ein Wein kaum sein. Pfeffrig, würzig, Weinviertel! Schon im
Duft wird man von einem Pfefferl begrüßt, das charmant von Zitrus- und
Orangentönen umspielt wird. Am Gaumen dann ein schöner, fruchtiger Körper, der
wieder durch die würzigen Noten so anregend und erfrischend wirkt.

0,1 3,8 0,2l 6,9

RIESLING FRUCHTSÜSS TRITTENHEIMER APOTHEKE ANSGAR CLÜSSERATH

Trittenheimer Apotheke Spätlese fruchtsüß
Zarte süße vereint mit schöner Riesling Säure und Mineralität.
Dezente Kräuter stehen im Einklang mit Aromen von Apfelkompott, leichtem Honig,
Schokolade und Hauch von würzigen Ingwer 0,1 6,9

CHARDONNAY JESUITENHOFGARTEN / KLAUS SCHNEIDER / PFALZ

Herrlicher Duft von gelben Früchten, aber auch feinwürzigen Kräutern
springt in die Nase
Eine zarte Säure und ein intensiver Nachklang
mit einer tollen Cremigkeit vollenden diesen Chardonnay 0,1 4,3 0,2l 7,8

ROSE DOMAINE DE LA JANASSE

Einer der besten Rosés der Rhône. Leuchtendes Pink im Glas. Die Nase strotzt vor roten
Waldbeeren, Himbeere, Erdbeere, etwas Kirsche, vibrierend, schick und elegant mit saftiger
Textur und genialer Frische. Auch dicht und erstaunlich lang

0,1 3,8 0,2l 6,9

0,2l Silvaner / trocken / Gebrüder Geiger / Franken 4,9

0,2l Bacchus / feinherb / Gebrüder Geiger / Franken 4,9

0,5l Weinschorle 5,8

WEINEMPFEHLUNG

VIELES WEITERE FINDET IHR AUF UNSERER WEINKARTE

BARBERA DOCG APPASSIAMENTO

Dieser granatrote Barbera offeriert ein facettenreiches Bukett aus Beerenfrüchten, Vanille und Feige mit leicht rauchigen Noten. Am Gaumen offenbaren sich sein halbtrockener Geschmack und intensive Barriquenoten.

Die Trauben für solch einen Wein werden vergleichsweise früh geerntet. Anschließend werden die Trauben getrocknet. Man spricht dabei auch vom „Rosinieren“. Das Trocknen erfolgte traditionell auf Strohmatte, die in klimatisierten Räumen bei vergleichsweise trockener Luft durchlüftet werden. Durch das Verdunsten des Wassers verlieren die Beeren die Hälfte ihres Ausgangsgewicht. Der Zucker und die Säure, aber auch Aromenträger verbleiben dabei in den Früchten. Der Trocknungsprozess endet erst, wenn der gewünschte Süßegrad und somit auch der avisierte Alkoholgehalt erreicht ist. Das Trocknen dauert in der Regel zwei bis drei Monate, so dass der eigentliche Gärprozess erst im Winter des Lesejahrs gestartet wird

0.1 3.6 0.2l 6.4

ZWEIGELT MARKUS LAURER / WEINVIERTEL

Classic wird zu Tradition

fruchtige Nase mit typisch ausgeprägten Zweigeltbukett. Mit seiner fruchtigen Nase und dem typisch ausgeprägten Bukett, den Aromen von Kirschen und Beerenfrüchten lädt dieser Wein zum Genießen ein. Am Gaumen harmonisch schmelzige Extraktsüße mit samtigen Tanninen

0.1 3.8 0.2l 6.9

MALBEC CAHORS CLOS LA COUTALE

Malbec und Merlot perfekt kombiniert. Malbec - Garant für Lagerfähigkeit und der Merlot- verleiht jugendliche Frische und Bukett. Alle Parzellen werden getrennt gelesen und ausgebaut. Erst Ende Januar erfolgt die Zusammenstellung der Cuvées; ab hier lagern der Wein teils im großen Holzfass teils im Barrique. . Granatroter Körper. Im Mund kräftig, komplex und vielschichtig. In der Nase die Aromen von dunklen Kirschen und etwas Lakritz. Langer Abgang mit Röstnoten

0.1 4.1 0.2l 7.2

GETRÄNKE

- 0,5l Veldensteiner Lager vom Fass 3.3
- 0,5l Veldensteiner Pils 3.8
- 0,5l Veldensteiner Hefeweizen vom Fass 3.8
- 0,5l Veldensteiner Landbier vom Fass 3.8
- 0,5l Veldensteiner Hefeweizen „Leicht“ 3.8
- 0,5l Veldensteiner Hefeweizen „Alkoholfrei“ 3.8
- 0,5l Veldensteiner alkoholfreies Bier 3.8
- 0,5l Veldensteiner alkoholfreies Bier 3.8

0,5l Veldensteiner Dampfbier 4.2

Die Besonderheit an diesem Bier ist der dem Weizenbier ähnliche Brauprozess, der jedoch ausschließlich unter Verwendung von Gersten- und ohne Weizenmalz erfolgt. Es ist naturtrüb und im Geschmack mild, etwas würzig mit leicht bananenartigen Geschmacksnoten. Mit einer Stammwürze von 12,8 % und einem Alkoholgehalt von 5,6 % ist es ein kräftiges, bernsteinfarbenes Bier, das gut zu deftigen Mahlzeiten passt.

- 0,75l Teinacher Mineralwasser medium oder still 5.8
- 0,5l Teinacher Mineralwasser medium oder still 3.8
- 0,25l Teinacher Mineralwasser medium oder still 2.8
- 0,5l Frucade Tafelwasser 3.0
- 0,4l Frucade Orangenlimonade 3.6
- 0,4l Frucade Zitronenlimonade 3.6
- 0,4l Frucade Cola 3.6
- 0,4l Frucade Cola Mix 3.6
- 0,5l Coca Cola light 3.8
- 0,4l Apfel, Trauben, -, Orangenschorle 3.6
- 0,4l Bio-Apfel-Johannisbeere o. Apfel-Quitten Schorle vom Biolandhof Heldrich 4.2

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. und Service
Solltet ihr Fragen zu Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten spricht uns gerne an.