

ZUM APERITIF

Prosecco Marca Oro Valdobbiande DOCG

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Akazienblüten und Honig, mit angenehmer Restsüße und feiner, anhaltender Perlage 0,1 l — 6,80

GRAN CRUZ 2003 Late Bottled Vintage Port

Das Bouquet ist intensiv und vielschichtig. Aromen von dunklen Früchten wie schwarzen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen dominieren die Nase, begleitet von Anklängen von Gewürzen, Schokolade und einer subtilen Rauchigkeit. Die dunklen Fruchtaromen setzen sich fort und werden von reichen Noten von Gewürzen, Tabak und Schokolade begleitet. Die seidigen Tannine und die ausgewogene Säure verleihen dem Wein Struktur und Eleganz. 5 cl — 6,80

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. 2cl — 4,20 // 4 cl — 7,20
mit Fever Tree Tonic Water +0.2 l — 4,20

KLASSIKER

LIMONCELLO SPRITZ // HUGO // APEROL SPRITZ // LILLET WILD BERRY // SARTI SPRITZ 7,80

ALKOHOLFREI

CRODINO

Crodino ist die prickelnde alkoholfreie Erfrischung aus erlesenen Früchten und Kräuterextrakten mit vollem Bittergeschmack. 0,1l — 4,50

RISECCO ROSENZAUBER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Dieser alkoholfreie Secco ist ein erfrischend leichter alkoholfreier Sekt aus Apfel, Himbeere, Brombeere und Rosenwasser. 0,1 l — 5,80

THE DUKE Gin „Entgeistert“

Entgeistert ist die alkoholfreie Alternative zu The Duke Gin. Kräftiges Wacholder Aroma, gepaart mit feinen Gewürz- und Kräuternoten sorgen für vollmundigen Geschmack. 2cl — 3,80 // 4 cl — 6,80
mit Schweppes Tonic Water +0.2 l — 3,20

MARTINI FLOREALE

Mit zarten Blumennoten, darunter römischer Kamille, bietet Martini Floreale ein erfrischendes, duftendes Erlebnis mit einer subtilen Bitterkeit, die seinen süßen, aromatischen Charakter perfekt ausbalanciert. Mit Grapefruit, Minze und Schweppes Granatapfel aufgefüllt 0,2l 7,80



UNSER SCHMANKERLMENÜ

KLEINER GRUß AUS DER KÜCHE

ZWEIERLEI MEERESFRÜCHTE

Im Knuspermantel gebackene Wildwassergarnele
und roh marinierte Jakobsmuschel
mit Mango-Chutney, Avocado und rosa Pfeffer
„Mehr als 08/15“ Gemischter Satz
Die Laureerin // Weinviertel

SAMTIGES PASTINAKEN SÜPPCHEN

mit karamellisierten Birnen und Walnuss
Chardonnay Reserve
Weingut Emiliana // Chile

GEBRATENE MAISPOULARDENSUPRÊME

auf Sauce Riche, frischem Trüffel, gebratenem Polentastrudel
und glasierter Ur-Karotte
K-NOM Malbec
Weingut Clos Troteligotte // Cahors

DUNKLE SCHOKOLADENVERSUCHUNG

Zartbitter Schokoladen-Tonkabohnen Ganache mit Himbeere und Pistazie
Piemonteser Haselnusslikör
Brennerei Haas // Pretzfeld

4 Gang Menü.....70 €
Getränkeempfehlung.....19 €

GÄNGE EINZELN

Zweierlei Meeresfrüchte.....18 €
Pastinakensüppchen.....9 €
Poularden.....28 €
Schokoladenganache.....12 €



FEINES AUS DEM HOLZOFEN

MITTAGS AN SONN.-UND FEIERTAGEN

SCHWEINEBRATEN VOM HALS UND BAUCH

mit Kartoffelknödel 13,20

GEBRATENE RIPPCHEN

mit Kartoffelknödel 17,80

KNUSPRIGE PFEFFERHAXE

mit Kartoffelknödel 17,50

SAUERBRATEN VOM BIRGLÄNDER BIO RIND

mit Kartoffelknödel 18,50

VORWEG

ROGGENSAUERTEIG-BROT

mit Kräutertopfen 4,20

VORSPEISEN

FRÄNKISCHER FELDSALAT

mit Himbeerdressing, Speck und Croutons 11,50

MIT JURA-HONIG GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

mit marinierter Roter Beete, Kürbiskernen und Salatspitzen 15,80

CARPACCIO CIPRIANI

Carpaccio vom Birgländer Bio Rind mit Zitronen-Pfeffer-Mayonnaise
Pinienkernen und Salatspitzen 16,80

ENTENLEBER- CRÈME BRÛLÉE

mit Feigenconfit und getoastetem Brioche 16,80

ZWEIERLEI MEERESFRÜCHTE

Im Knuspermantel gebackene Wildwassergarnele
und roh marinierte Jakobsmuschel mit Mango-Chutney,
Avocado und rosa Pfeffer 18,--

GEMISCHTER BEILAGENSALAT

4,50



SUPPEN

SAMTIGES PASTINAKEN SÜPPCHEN

mit karamellisierten Birnen und Walnuss

9,--

CREMIGE KÜRBISSUPPE

mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Croutons

8,80

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE

mit Leberknöcherl und Pfannkuchenstreifen

5,90

LAURER BROTZEIT

2 BRATWÜRSTE NACH OPAS REZEPT

100 % hausgemacht und ohne jegliche Zusatzstoffe

wahlweise mit Kraut und Brot oder sauer mit Brot oder Kartoffelsalat 8,80

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE BLAUKRAUT-MARONEN-RAVIOLI

Mit Sauerrahm und glasierten Maroni

kleine Portion

15,80

Hauptgang

19,80

FISCH

FILET VOM SKREI (WINTERKABELJAU) AUF DER HAUT GEBRATEN

mit Dijon-Senfsauce, Belugalinsen Passe Pierre (Meeresspargel)

28,80

FILET VOM OBERPFÄLZER KARPEN

mit Kartoffel-Endiviensalat und Remouladensauce

22,50



HAUPTGERICHTE

<i>SCHWEINE-SCHNITZEL WIENER ART</i> mit Pommes-frites oder Kartoffelsalat	15,20
<i>SCHWEINELENDCHEN</i> auf Honig-Senfsauce mit Kartoffelkrapfen	19,50
<i>LANGSAM GESCHMORTES VOM REH</i> <i>AUS DER HARTMANNSHOFER JAGD</i> mit Burgundersauce, Schwarzbrotknödeln und Preiselbeeren	21,80
<i>PORTION KNUSPRIG GEBRATENE ENTE</i> mit feinem Bratensaft und Kartoffelknödel	21,80
<i>GEBRATENE MAISPOULARDENSUPRÊME</i> auf Sauce Riche, frischem Trüffel, gebratenem Polentastrudel und glasierter Ur-Karotte	28,--
<i>ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN</i> <i>AUS DER HARTMANNSHOFER JAGD</i> mit Süßkartoffelpüree, Cranberryjus und Brokkoli	34,50
<i>PERFEKT ZUR ENTE UND REH</i> Portion Apfelblaukraut	4,50

DESSERT

<i>SÜSSES KASTERL</i> mit 2 süßen Überraschungen und Espresso	8,80
<i>HAUSGEMACHTES BASILIKUM-LIMETTENSORBET</i> mit Prosecco	8,80
<i>LAUWARMER ZWETSCHGENRÖSTER</i> mit Bourbon-Vanilleeis	8,80
<i>BLUEBERRY-CUP</i> Zimteis mit süßem Topfen, marinierten Heidelbeeren und Sahne	9,80
<i>DUNKLE SCHOKOLADENVERSUCHUNG</i> Zartbitter Schokoladen-Tonkabohnenganache mit Himbeere und Pistazie	12,--



WEINEMPFEHLUNG

Silvaner // Staatlicher Hofkeller // Franken

0,1 4,20 // 0,2-7,80

Duftig, reife Gelbfrucht, grüner Apfel, Kräuterwürze, Basilikum, Farn, Gesteinsmehl, florale Noten. Am Gaumen viel Saft und Zug, geschmeidiger Kern mit gut integrierter lebendiger Säure, sortentypisch feine, angenehme Bitterkeit und Würze, salzig unterlegt, schwungvoller Trinkgenuss.,

passend zu: Schnitzel, Karpfen

Bacchus // feinherb // Staatlicher Hofkeller // Franken

0,1 4,20//0,2-7,80

Ein ausgeprägter junger Bacchus mit gehaltvollem und würzigem Aroma mit Grapefruit und Ananas. Ein frisch-fruchtiges Trinkvergnügen, das sich durch eine kühle Vinifizierung auszeichnet und den Wein so besonders spritzig macht. Die harmonische Süße rundet den Trinkfluss ab.

passend zu: Schweinelendchen, Ziegenkäse

Chardonnay Reserva // Emiliana // Chile

0,1-5,-//0,2-8,80

Geprägt von den kühlen Winden des Pazifiks und des Humboldtstroms zeigt dieser Chardonnay frische Noten von Grapefruit und Limette, begleitet von feinen tropischen Anklängen und einem Hauch Kräuterwürze. Eine ausgewogene Säure verbindet sich mit zartem Schmelz. Der dreimonatige Ausbau auf der Hefe verleiht dem Wein einen geschmeidigen und doch kraftvollen Abgang.

passend zu: Skrei, Pastinakensuppe, Kürbissuppe

Gemischter Satz „Mehr als 08/15“ // Weingut Laurer // Weinviertel

0,1 4,40//0,2-8,20

Unser Gemischter Satz 2024 ist ein außergewöhnlicher Wein, der mit viel Sorgfalt und Leidenschaft aus den erlesenen Sorten Bouvier, Frühroter Veltliner und Rivaner kreiert wurde. Jede dieser Rebsorten bringt ihren eigenen Charakter in das Ensemble ein. Das Resultat ist ein facettenreicher Wein mit feinem Bouquet, das von fruchtigen Noten bis hin zu dezenten, würzigen Nuancen reicht – weit entfernt vom Alltäglichen.

passend zu: Ziegenkäse, Zweierlei Meeresfrüchte, Carpaccio

23er La Tourelle de Pigoudet // Coteaux D`AIX// PROVENCE

0,1 4,20//0,2-7,80

Der Fleurs du Jardin Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé fängt das typische Terroir der Provence wunderbar ein. Mit klarer Struktur und Aromen von roten Beeren sowie feinen Kräutern der Garrigue zeigt er, wie elegant und zugleich zugänglich ein Rosé aus dieser Region sein kann. Am Gaumen überzeugt er durch Ausgewogenheit und eine feine Mineralität, die den Wein besonders vielseitig macht.

passend zu: Ravioli

Merlot // Weingut Montsart // Languedoc Roussillon

0,1-5,-//0,2-8,80

Bezaubernde Aromen von kandierten roten Früchten wie schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren. Sehr vollmundiger Geschmack mit einem angenehmen Abgang. Ein charaktvoller Wein für gesellige und entspannte Momente.

2023 Zweigelt Classic // Weingut Laurer // Weinviertel

0,1-5,-//0,2-8,80

Tauchen Sie ein in die fruchtige Fülle unseres Zweigelt Tradition. Dieser sortentypische Rotwein präsentiert sich mit dem klassischen, einnehmenden Bukett von reifen Kirschen und Weichseln. Am Gaumen ist er voll und geschmeidig, mit einer harmonischen Struktur und samtigen Tanninen, die ihn wunderbar balanciert machen. Ein unkomplizierter, aber charaktvoller Rotwein, der pure Trinkfreude verspricht.

passend zu: Sauerbraten und Ente

„K-NOM“ Malbec// Weingut Clos Troteligotte // Cahors

0,1-5,-//0,2-8,80

In der Nase dominieren intensive Noten von dunklen Beeren, insbesondere Brombeere und schwarze Johannisbeere. Oft schwingt eine dezente Würze oder eine feine florale Note (wie Veilchen) mit. Am Gaumen zeigt er sich fruchtbetont und saftig. Im Vergleich zu schweren argentinischen Malbecs ist er etwas frischer und eleganter strukturiert. Er besitzt eine präzise, aber gut eingebundene Tanninstruktur. Der Abgang ist sauber und von dunkler Frucht geprägt.

passend zu: Poularde, Rehrücken



PRICKELND FLASCHEN WEIß

<i>Prosecco Marca Oro Valdobbiande</i> DOCG	30
<i>Cava Brut Rerserva</i> // Albet I Noya // Penedes	45
<i>Cremant „Jean-Fritz“ Brut</i> // Chardonnay & Weißburgunder // Jülg // Pfalz	45
<i>Blanc de Blanc Große Reserve</i> Brut Nature // Chardonnay // Wohlmutter // Steiermark	55
<i>2019er Blanc de Blanc</i> // Weißburgunder // Dönhoff // Nahe	55

PRICKELND FLASCHEN ROSE

<i>2021er Rose Crémant Francophile</i> Colline Rouge // Bickel-Stumpf // Franken	45
<i>Champagner Ruinart Rose</i> Brut // Champagne	138

WEIß FLASCHEN

Franken

<i>22er Silvaner VDP Gutswein</i> // Rudolf May	28
<i>24er Sauvignon Blanc VDP Gutswein</i> // Staatlicher Hofkeller	28
<i>23er Silvaner VDP Erste Lage</i> // Innere Leiste // Staatlicher Hofkeller	38
<i>23er Chardonnay VDP Erste Lage</i> // Würzburger Stein // Staatlicher Hofkeller	38
<i>22er Weißer Burgunder VDP Erste Lage</i> // Escherndorfer Fürstenberg // Horst Sauer	38

Mosel // Rheingau // Rheinhessen

<i>21er Riesling</i> // Haus Klosterberg // Markus Molitor // Mosel	38
<i>23er Pinot Blanc</i> // Einster // Gelbe Kapsel // Markus Molitor // Mosel	48
<i>23er Riesling VDP Erste Lage</i> // Flörsheimer Herrenberg // Künstler // Rheingau	48
<i>23er Grauburgunder</i> // Katharina Wechsler // Rheinhessen	36

Nahe

<i>22er Doppelstück</i> // Weißburgunder und Grauburgunder // Dönhoff	48
<i>23er Riesling</i> // Monzinger Frühtau // Emrich Schönleber	48

Österreich

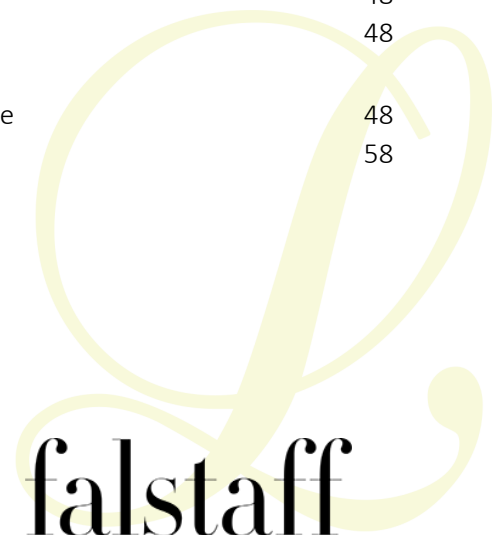
<i>24er Grüner Veltliner</i> // Weinviertel DAC // Weingut Laurer // Weinviertel	28
<i>23er Traminer</i> // Ried Hintausige // Weingut Laurer // Weinviertel // <i>Fruchtsüß</i>	28
<i>24er Gelber Muskateller</i> // Weingut Laurer // Weinviertel	28
<i>24er Grüner Veltliner</i> // Ried Altenberg // Weingut Laurer // Weinviertel	38
<i>24er Sauvignon Blanc Kalk & Kreide</i> // Tement // DAC // Steiermark	58

Italien

<i>23er Pinot Grigio</i> // Alois Lageder // Südtirol	38
<i>23er Moscato Giallo „Vogelmaier“</i> // Alois Lageder // Südtirol	42
<i>23er Lugana DOC</i> // Ca de Frati // Lombardei	48
<i>22er Lugana DOC</i> // Marangona // Lombardei	38
<i>24er Roero Arneis</i> // Tibaldi // Piemont	48
<i>24er Roero Arneis</i> // Vietti // Piemont	48

Frankreich

<i>22er Viognier</i> // Domaine d la Janasse // Chateauneuf du Pape, Rhone	48
<i>22er Petit Chablis AOC</i> // Domaine Goulley // Burgund	58



ROT FLASCHEN

22er Zweigelt Tradition //Weingut Laurer // Weinviertel	32
20er Zweigelt Selection //Weingut Laurer // Weinviertel	48
18er Merlot Reserve //Weingut Laurer // Weinviertel	48
19er La Spinetta // Il Rosso di Casanova // Sangiovese // Toscana	38
16er Brunello di Montalcino DOCG // Castello Banfi // Toscana	68
19er Brunello di Montalcino DOCG // Castello Banfi // Toscana	60
20er Barbera d'Asti DOCG//Ca' di Pian // La Spinetta// Piemont	48
15er Barolo DOCG//Marchesi di Barolo // Piemont	78
19er Barolo DOCG//Marchesi di Barolo // Piemont	68
20er Amarone della Valpolicella DOCG // Marne 180//Tedeschi // Venetien	68
21er Beaujolais Morgon Cote dy Pys AOC//Javernières // Jean Paul Brun // Burgund	68
19er Château Haut Musset//Lalande de Pomerol // Bordeaux	68

ROSE FLASCHEN

24er La Santonnière // Côtes de Provence	28
23er La Tourelle de Pigoudet // Coteaux D`Aix// Provence	28
23er Rioja Marques de Riscal// Rioja // Spanien	28

SPIRITS je 2cl

Brennerei Haas, Pretzfeld		Cognac, Whiskey & Rum	
Himbeergeist		Remy Martin VSOP	5,8
Williams fassgelagert			
Haselnussgeist		Tullamore Dew.	4,2
Mirabellenbrand		Glenfarclas 15 Jahre	4,8
Aprikosenbrand		Jameson Black Barrel	4,8
Muskateller Traubenbrand		Laphroig Quarter Cask	4,8
Winter Zwetschge Likör			
Piemonteser Haselnusslikör	je 4,8	Zacapa Edicon Negra	5,8
Walderdbeergeist	6,8	Fränkischer Corvill Rum	
		Destillerie Gößwein	5,8
Brennerei Haas „Sonderbrände“		Cognac, Whiskey & Rum	
Wilde Orange		Jägermeister	3,8
Hagebuttenbrand		Ramazotti	3,8
Wildkirschbrand	je 7,8	Fernet Branca	3,8
		Sechsämtertropfen	3,8
Brennerei Ostermann		Linie Aquavit	3,8
Johannisbeergeist		Amaretto	3,8
Birgländer Zwetschgen Brandy	je 4,8	Campari	3,8
Grappa		Sherry 5cl	
Sibona di Barolo		Sandeman	
Sibona di Moscato	je 4,8	Sweet / Medium / Dry	5,8
Bonollo Amarone Barrique	5,8		
		Portwein 5cl	
		GRAN CRUZ 2003	
		Late Bottled Vintage Port	6,8



falstaff

VELDENSTEINER BIERE

Helles vom Fass	0,5l — 4,20
Pils	0,5l — 4,40
Landbier vom Fass	0,5l — 4,40
Hefeweizen vom Fass	0,5l — 4,40
leichtes Hefeweizen	0,5l — 4,40
alkoholfreies Hefeweizen	0,5l — 4,40
alkoholfreies Hell 0,0 %	0,5l — 4,40
Radler Naturtrüb 0,0 %	0,5l — 4,40

WASSER, SCHORLEN & LIMO

Teinacher Mineralwasser medium oder still	0,75l — 6,20
	0,5l — 4,20
	0,25l — 3,20
Frucade Tafelwasser	0,5l — 3,20
Bio-Apfel-Johannisbeere, Bio Apfel-Quitte vom Biolandhof Heldrich	0,4l — 4,80
Apfel-, Trauben-, Orangenschorle	0,4l — 4,20
Frucade Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Cola, Cola Mix	0,4l — 4,20
Coca Cola light	0,5l — 4,20



VELDENSTEINER FRÜHJAHRS MÄRZEN

Unser bernsteinfarbenes Märzen aus der „guten alten Zeit“ gibt es nur im Frühjahr. Eingebraut unter Verwendung von Spezialmalzen, ausgesuchtem Hopfen aus dem Anbauggebiet „Hersbrucker Gebirge“, frischem Wasser aus unserem eigenen Brunnen und sorgfältig gereift in kalten Kellern. Ein kräftiges, malzbetontes und süßfiges Vollbier!



Gäste Wlan

GasthausLaurerGast

Passwort

GasthausLaurerGast

Liebe Gäste sollten sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen haben wenden Sie sich vertrauensvoll an unser Servicepersonal
Alle Preise inkl. Service und gesetzlicher MwSt.



falstaff