

## ZUM APERITIF

### *BIO-Prosecco Valdo DOC*

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

### *Freezante 0,0% Weingut Laurer*

Der Freezante ist mehr als nur ein alkoholfreier Frizzante – er ist die ideale alkoholfreie Alternative zu Prosecco. Hergestellt aus Verjus, dem Saft unreifer Trauben, mit einem Hauch Wasser verfeinert und fein perlend abgefüllt, überzeugt er mit einer eleganten Roséfarbe und seiner lebendigen Frische 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



falstaff

# UNSER FRÜHLINGSMENÜ

*nur am Abend*

## *ROGGENSAUERTEIG-BROT*

mit Kümmelschmalz

\*\*\*\*\*

## *MONGDRATZERL*

\*\*\*\*\*

## *SCHWERTFISCH-CARPACCIO*

mit Guacamole, Limette, rosa Pfeffer und Chili

*„Mehr als 08/15“ Gemischter Satz*

*Die Laureerin // Weinviertel*

\*\*\*\*\*

## *SPARGELCREMESUPPE*

mit Schnittlauch und Croutons

*Sauvignon Blanc*

*Weingut Emiliana // Chile*

\*\*\*\*\*

## *GESCHMORTE KANINCHENKEULE*

mit Bärlauch-Morchelsauce, jungen Erbsen und Tagliatelle

*K-NOM Malbec*

*Weingut Clos Troteligotte // Cahors*

\*\*\*\*\*

## *FRÜHLINGS-SEMI-FREDO*

Parfait von Honig, Nougat, Pistazien und Eierlikör mit karamellisierten Bergpfefferbaiser, Mango und Rhabarber und Pistazieneis

*Traminer*

*Markus Laurer // Weinviertel*

Menü 68

Weinbegleitung 20



## VORWEG

### *ROGGENSAUERTEIG-BROT*

mit Kümmelschmalz

4,50

## VORSPEISEN & SALATE

### *GROSER RUCOLA-SALAT*

mit Himbeerdressing, Speck und Croutons

11,50

### *CARPACCIO CIPRIANI*

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

16,80

### *SCHWERTFISCH-CARPACCIO*

mit Guacamole, Limette, rosa Pfeffer und Chili

16,80

### *GEMISCHTER BEILAGENSALAT*

4,50

## SUPPEN

### *KARTOFFEL-BÄRLAUCHSUPPE*

mit Croutons und Gitterkartoffeln

7,80

### *KRÄFTIGE RINDERBRÜHE*

mit Lebernockerl und Pfannkuchenstreifen

5,90

## VEGETARISCH

### *HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-BÄRLAUCH-SCHMAND-RAVIOLI*

mit Kirschtomaten und Bergkäse

als Vorspeisenportion

15,80

als Hauptgang

19,50

## FISCH

### *FILET VOM FRÄNKISCHEN SAIBLING AUF DER HAUT GEBRATEN*

mit Dijon-Senfsoße, Belugalinsen und grünem Spargel

28,80

### *GEGRILLTER OKTOPUS*

mit Safranfenchel, Kartoffelgnocchi und Pesto

34,50



## FEINES AUS DEM HOLZOFEN

### MITTAGS AN SONN.-UND FEIERTAGEN

#### *SCHWEINEBRATEN VOM HALS UND BAUCH*

mit Kartoffelknödel 13,20

#### *KNUSPRIGES SCHÄUFERL*

mit Kartoffelknödel 17,80

#### *KNUSPRIGE PFEFFERHAXE*

mit Kartoffelknödel 17,50

## HAUPTGERICHTE

#### *2 BRATWÜRSTE NACH OPAS REZEPT*

100 % hausgemacht und ohne jegliche Zusatzstoffe  
wahlweise mit Kraut und Brot oder sauer mit Brot oder mit Kartoffelsalat 8,80

#### *SCHWEINE-SCHNITZEL WIENER ART*

mit Pommes-frites oder Kartoffelsalat 15,20

#### *SCHWEINELENDCHEN*

auf Honig-Senfsauce mit Kartoffelkrapfen 19,50

#### *ZWIEBELROSTBRATEN VOM HEIMISCHEN OCHSEN*

Rosa gebratenes Rumpsteak, Röstzwiebeln, Pommes, Käuterjus 32,50

#### *SAUERBRATEN VOM BIRGLÄNDER BIO RIND*

mit Kloß 18,90

#### *PASSEND ZUM SAUERBRATEN*

Portion Apfelblaukraut 4,50

#### *GESCHMORTE KANINCHENKEULE*

mit Bärlauch-Morchelsauce, jungen Erbsen und Tagliatelle 26,50

## FEINES VOM BIO LAMM (FAMILIE ERTEL ERNHÜLL)

#### *LAMMBRATEN*

mit Kräuterjus, Kartoffelknödel oder Kartoffelgratin 24,80

#### *ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN*

mit Kräuterjus, Safranfenchel und Kartoffelgnocchi 36,50

*PERFEKT ZUM LAMMBRATEN:* Bohnen mit Speck 5,70



## DESSERT

### *SÜSSES KASTERL*

mit 2 süßen Überraschungen und Espresso

8,80

### *HAUSGEMACHTES MANGOSORBET*

mit Bio Valdo Prosecco

8,80

### *MATCHA TIRAMISU*

Cremiges Mascarpone Tiramisu mit Matcha Tee und marinierten Erdbeeren

11,--

### *SCHARFE ROTE*

marinierte Erdbeeren mit Eierlikörsahne, schwarzem Pfeffer, Bourbon-Vanille-Eis

10,50

### *FRÜHLINGS-SEMI-FREDO*

Parfait von Honig, Nougat, Pistazien und Eierlikör mit karamellisierten Bergpfefferbaiser, Mango und Rhabarber

12,--

## FEINES ZUM ABSCHLUSS

### *PLANTERAY X.O. RUM*

2cl 5,80

**Aroma:** Kräftig und aromatisch mit deutlichen Aromen von Kokos, Banane und Vanille. Dazu kommen getoastete Holzaromen und ein Hauch Gewürzkuchen. Insgesamt ein klarer, ausgewogener Duft, der an reife Früchte und leichte Röstaromen erinnert.

**Geschmack:** Am Gaumen rund und harmonisch, mit einem guten Gleichgewicht zwischen Süße und Würze. Zu Beginn zeigen sich zimtig-süße Noten, gefolgt von Vanille, Toast und gerösteter Kokosnuss. Danach treten reife Bananen, kandierte Früchte und etwas Honig hervor. Der Gesamteindruck ist voll, aber angenehm zugänglich.

**Abgang:** Lang und weich, mit anhaltenden Anklängen von Vanille, Gewürzen und Zuckerrohr. Die süßwürzigen Eindrücke bleiben spürbar und klingen langsam ab, ohne zu schwer zu wirken.



falstaff