

Zum Aperitif

Crodino (alkoholfrei)

Crodino ist die prickelnde alkoholfreie Erfrischung aus erlesenen Früchten und Kräuterextrakten mit vollem Bittergeschmack
0,1 l — 3,50

Prisecco Rosenzauber (alkoholfrei)

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

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.
0,1 l — 5,80

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. Der Zeit einen Schritt voraus, im typischen Laurerin Style.
2 cl — 3,80 // 4 cl — 7,20

mit Thomas Henry Tonic Water
+0.2 l — 3,80

Limoncello Spritz

Limoncello // Prosecco // Soda
6,80

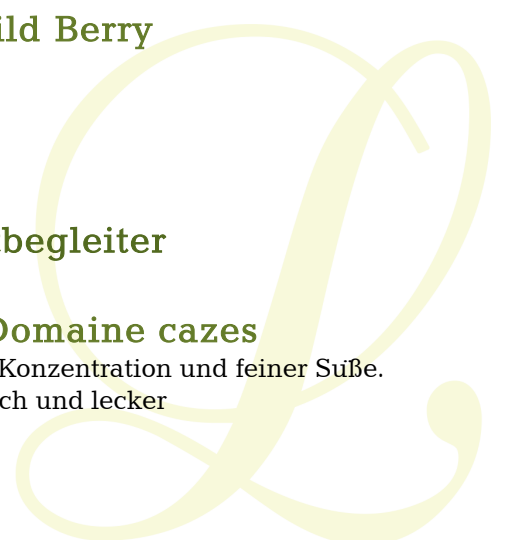
Hugo // Aperol Spritz // Lillet Wild Berry

0,2 l — 6,20

Unser Süßwein
passend als Aperitif oder Dessertbegleiter

Muscat de Rivesaltes // AOP // Bio // Domaine cazes

Das besondere Klima des Roussillon führt den Muscat zu enormer Konzentration und feiner Süße. Gekonnt, aromatisch frisch vinifiziert, verführerisch und lecker
5cl 5,60



Suppen & Vorspeisen

Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel & Pfannkuchenstreifen	4,50
Petersilienwurzel Cremesuppe mit Croutons (<i>Vegetarisch</i>)	6,50
Hummercremesuppe mit Cognac und Edelfischravioli	9,80
Carpaccio vom Birgländer Bio Rind mit frisch geriebenem Höflinger Bio Heumilch Käse altem Balsamico und Ciabatta	14,80
mit Jurahonig gratinierter Ziegenkäse mit Roter Beete, Feldsalat, Kürbiskerne und Feigenmarmelade	13,80
Knoblauchländler Feldsalat mit Himbeer-Meerrettichdressing Speck und Croutons	9,80
Gemischter Beilagensalat	3,90

Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffel-Ziegenkäse-Ravioli mit Traube, Nuss und brauner Butter	als Vorspeise	12,50
	als Hauptgang	17,80

Fisch

Filet vom Adlerfisch
auf der Haut gebraten
auf Orangen-Fenchel mit Granatapfel
und Safranrisotto

27,80



Hauptgerichte

Hausgemachte dicke Bratwürste nach Opas Rezept (3 Stück) 100% Pures Birglandschwein ohne Zusatzstoffe etc. mit Kraut und Brot oder Kartoffelsalat oder sauer mit Brot	9,50
Knuspriges Schäufelr vom Birglandschwein mit Kartoffelknödel <i>(nur Sonntag Mittag)</i>	14,80
Braten vom Birglandschwein mit Kartoffelknödel <i>(nur Sonntag Mittag)</i>	11,80
Wiener Schnitzel vom Birglandschwein (Metzgerei Kohl, Frechetsfeld) mit Kartoffelsalat	12,80
Lendchen vom Birglandschwein (Metzgerei Kohl, Frechetsfeld) mit Honig-Senf-Sauce und Kartoffelkrapfen	15,80
Maispoulardenbrust im Pancettamantel mit Chili-Kohlrabi, Burgunderjus und Kartoffelkrapfen	24,80
Sauerbraten vom Birgländer Bio Rind (Familie Heldrich, Frechetsfeld) mit Kartoffelknödel Portion Apfelblaukraut	14,80 3,90
Gekochtes Brüstl vom Birgländer Bio Rind (Familie Heldrich, Frechetsfeld) mit Meerrettich-Schaum und Boullion-Kartoffeln	18,80
Birg & Ocean (Familie Heldrich, Frechetsfeld) Rosa gebratenes Roastbeef & Garnele mit gestampfte Pesto-Kartoffeln und gegrillter Paprika	29,80
2erlei vom Jura Distl-Lamm Rosa gebratener Rücken und geschmorte Schulter mit Kräuterjus mit gestampfte Pesto-Kartoffeln und gegrillter Paprika	28,80



Dessert

Kokos Crème brûlée

Papaya Ragout mit Chili und Rum
und hausgemachten Mascarpone Tonkabohneneis 10,80

Dunkles Schokoladenmousse

& Buttermilch-Orangen Panna Cotta
mit eingelegten Heidelbeeren und Meersalz-Karamell-Streusel 10,80

Lauwarmer Zwetschgenröster

mit Bourbon-Vanille-Eis 8,80

As süße Kasterl

Kleiner Café au lait, Buttermilch-Orangen Panna Cotta
und Mascarpone Tonkabohneneis 7,80

Heiße Liebe

Bourbon-Vanilleeis mit Heißen Himbeeren und Sahne 7,80

Laureermenü

nur Abends

Couvert

Gratinierter Ziegenkäse

mit Roter Beete, Feldsalat, Kürbiskerne
und Feigenmarmelade

Hummercremesuppe

mit Cognac und Edelfischravioli

Birg & Ocean

(Familie Heldrich, Frechetsfeld)

Rosa gebratenes Roastbeef & Garnele
mit gestampften Pesto-Kartoffeln und gegrillter Paprika

Dunkles Schokoladenmousse

& Buttermilch-Orangen Panna Cotta

mit eingelegten Heidelbeeren und Meersalz-Karamell-Streusel

Menü

59



Weinempfehlung

Weiß

Gelber Muskateller // Markus Laurer // Weinviertel

Helles Grüngelb; im Duft Traube pur mit feiner Fruchtextotik; Aromen nach Holunderblüten und Melone; am Gaumen süffig und feinwürzig. Die Erfrischung des Jahres.

0,1 — 4,90 // 0,2l — 8,80 // 0,75l — 32

Cochon Volant AOP Bio // Château de Caraguilhes // Corbières

Rebsorte: Viogner, Grenache Blanc

In der Nase sehr ausdrucksstark mit kräftigen Aromen von Akazien und Aprikosenblüten, dazu etwas Zitrone und Feuerstein Noten. Am Gaumen feiner Schmelz und fruchtige Aromen

0,1 — 4,00 // 0,2l — 7,80 // 0,75l — 29

Grauburgunder // Thüngersheimer Johannisberg // Gebrüder Geiger // Franken

Im Glas zeichnet sich unser Grauburgunder mittelkräftig und mit pikanter Struktur aus. In der Nase befinden sich fruchtige Aromen von Birne und Trockenobst. Ein gehaltvoller Wein mit vollem, duftigem und ansprechendem Burgunderbouquet.

0,1 — 4,90 // 0,2l — 8,80 // 0,75l — 32

Riesling // Alter Wingert Hahnmühle // Nahe // BIO

Über 35 Jahre alt sind die Weinberge auf den Lagen Oberndorfer Beutelstein und Aspenberger. Zwar fallen durch das Alter die Erträge geringer aus, doch gleichzeitig nimmt die Konzentration und Mineralität des Weines zu. Diese besonderen Umstände haben Winzer Peter Linxweiler von der Hahnmühle dazu veranlasst, dem edlen Wein eine Sonderabfüllung zu gönnen. Der Riesling „Alter Wingert“ trocken betört mit einer feinen Mineralik, der sich ein feiner Duft von reifen, gelben Früchten anschließt. Am Gaumen ist der Weißwein sehr finessenreich und verspielt. Ein schöner Nachhall erwartet Sie. Der weiße Tropfen darf gerne pur verkostet werden, reichen Sie ihn aber auch mal zu hellem Fleisch oder kräftig gewürztem Fisch. Die Hahnmühle ist seit über 20 Jahren ein Weingut, das nach ökologischen Richtlinien wirtschaftet. Die Trauben für den Riesling wurden selektiert geerntet. Anschließend kam der Weißwein auf die Maische, um die Aromen in der Beerenhaut zu lösen. Durch Sedimentation wurde der Most schonend vorgeklärt. Man gönnte dem Riesling „Alter Wingert“ trocken zudem ein ausgiebiges Hefelager in alten Doppelstückfässern. Das Ergebnis verspricht königlichen Genuss.

0,1 — 4,90 // 0,2l — 8,80 // 0,75l — 32

2021er Chardonnay // Weingut A. Lageder // Südtirol

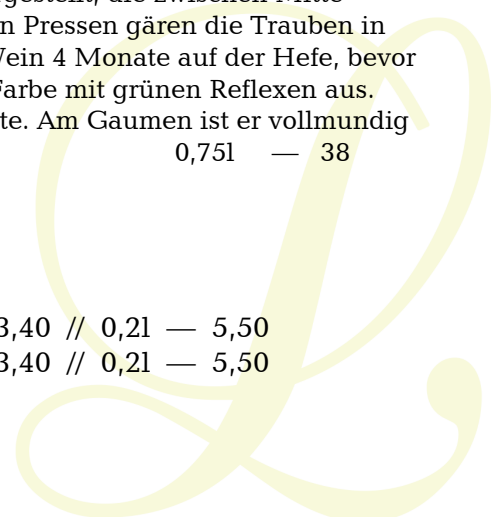
Alois Lageders Chardonnay wurde in Weinbergen in Magrè, Salorno und Cortaccia im Herzen von Südtirol geboren. Es wird ausschließlich mit Chardonnay-Trauben hergestellt, die zwischen Mitte September und Anfang Oktober geerntet werden. Nach einem weichen Pressen gären die Trauben in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Anschließend reift der Wein 4 Monate auf der Hefe, bevor er in Flaschen abgefüllt wird. Er zeichnet sich durch eine strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen aus. Die Nase öffnet sich mit einem zarten Bouquet reifer exotischer Früchte. Am Gaumen ist er vollmundig mit einer angenehm frischen und lebendigen Säure.

0,75l — 38

Bacchus feinherb Gebr. Geiger
Silvaner trocken. Gebr. Geiger

0,1 — 3,40 // 0,2l — 5,50

0,1 — 3,40 // 0,2l — 5,50



Rose

Rosé de Rosé AOP // Domaine La Grange // Languedoc

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Leuchtendes Rosé mit violetten Reflexen. In der Nase Pfirsich- und Johannisbeernoten. Auf der Zunge ein Hauch von Grapefruit und dezente Kräuteraromen am Gaumen.

0,1 — 4,00 // 0,2l — 7,80 // 0,75l — 29

Rot

Côtes du Rhône Rouge // AOP Demeter // Domaine des Carabiniers

Fester Côtes du Rhône mit kräutrigen Noten von Salbei und mediterranen Garriguekräutern, sowie leichten Aromen von Schwarztee -und Holunder. Im Mund stets würzig aromatisch mit einem kräftigem Körper. 0,1 — 5,00 // 0,2l — 8,80 // 0,75l — 32

Zweigelt // Markus Laurer / Weinviertel

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 — 4,00 // 0,2l — 7,80 // 0,75l — 29

Blaifränkisch // Seeger // Baden

Holunder, Brombeere und auch feine Aromen von Himbeere und reifen Erdbeeren in der Nase. Ausgebaut in gebrauchten Barriques und im großen Holzfass. Am Gaumen dezente Tannine und eine präzise Säurestruktur.

0,1 — 4,00 // 0,2l — 7,80 // 0,75l — 29

ACHTKANTIK

Blauer Spätburgunder

Bettina Schumann Kaiserstuhl

Genuss will Weile haben. „Hinsetzen! Einschenken! Abwarten!“ empfiehlt Bettina Schumann vor dem Genuss ihres Rotweins „Achtkantig“ den Weintrinkern. Und dann legt er los, dieser Spätburgunder vom Kaiserstuhl. Mit einem Tanz aus Biss und Würze auf dem Eichenplafond. 10 Monate Reife in älteren Barriques zeigen eben Kante. Dazu tritt die Frucht von roten Beeren auf die Bühne. Und nun beginnt sie, die Vorstellung namens „Aufregender Genuss“.

0,75l 42.0



Vieles weitere finden Sie auf unserer Weinkarte



Veldensteiner Biere

Lager vom Fass

0,5l — 3,80

Pils

Landbier vom Fass

Hefeweizen vom Fass

leichtes Hefeweizen

alkoholfreies Hefeweizen

alkoholfreies Bier

je 0,5l — 4,20

Veldensteiner Historisches Dinkelbier

Unser Historisches Dinkelbier ist naturtrüb. Durch die Verwendung verschiedener Malze und regionalem Hopfen entsteht der nussige, leicht fruchtige Geschmack, der dieses Bier auszeichnet. Die Optik ist goldgelb bei 12,8 % Stammwürze und einem Alkoholgehalt von 5,6 %.

0,5l — 4,20

Wasser, Schorlen & Limo

Teinacher Mineralwasser medium oder still

0,75l — 5,90 // 0,5l — 3,90 // 0,25l — 2,90

Frucade Tafelwasser

0,5l — 3,00

Bio-Apfel-Johannisbeere o. Apfel-Quitten-Schorle
vom Biolandhof Heldrich

0,4l — 4,20

Apfel-, Trauben-, Orangenschorle

0,4l — 3,70

Frucade Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Cola, Cola Mix

je 0,4l — 3,70

Coca Cola light

0,5l — 3,90

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. und Service
Sollten Sie Fragen zu Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben,
sprechen Sie uns gerne an.

