

## MEIN PANNONIEN

PURBACHER ZANDER	€ 22
Rote Bohnen. Salzgurke. Masala.	
Skin & Stones 2015 Altenburger, Jois	€ 8
ooo	
MARONISCHAUMSUPPE	€ 12
Honig – Sesam Brioche	
Grüner Veltliner 2016 Alte Reben Rittsteuer, Neusiedl	€ 6
ooo	
RUSTER RÄUCHERAAL RISOTTO	€ 27
Bottarga. Purbacher Nashi.	
Leithaberg weiß 2015 Lassl, Siegless	€ 7
ooo	
LAMMHERZ CURRY	€ 25
Kamutgnocchi. Pastinake.	
aus den Dörfern 2016 Schuster, St. Margarethen	€ 9
ooo	
ROTBARSCH in Hanfbutter gegart	€ 32
Sellerie – Vanille Püree. Fenchel.	
Chardonnay reserve 2015 Bichler, Gut Purbach	€ 9
ooo	
ROSTBATEN vom Galloway Rind	€ 29
Entrecôte 60 Tage gereift. Erdäpfel – Kren Püree	
Antonius 2011 Thomas Schwarz, Purbach	€ 8
ooo	
JERSEY BLUE & RADICCHIO	€ 14
Feigensenf. Zwiebel – Feigen.	
Pinot Noir (diverse Einzelflaschen) Südtirol	€ 6
ooo	
WEIHNACHTSEIER BOX	€ 18
Mariazeller Lebkuchengewürz. Blutorange. Schokolade.	
Sweet Jois 2015 Franz Passler, Jois	€ 8

MENÜ 4 GANG € 62	MIT WEINBEGLEITUNG € 90
MENÜ 5 GANG € 72	MIT WEINBEGLEITUNG € 107
MENÜ 6 GANG € 82	MIT WEINBEGLEITUNG € 124
MENÜ 7 GANG € 92	MIT WEINBEGLEITUNG € 141
MENÜ 8 GANG € 102	MIT WEINBEGLEITUNG € 159

## KLASSIKER MENÜ

LEITAHBERG SALAT € 17  
Hirschschenken. . Nüsse. Schwammerl.  
Leithaberg 2014 Bichler, Purbach € 6

ooo

CALAMARI OHREN € 24  
Romanosalat. Istrische Calamari. Mangalitzaohren. Beurre Blanc.  
Sauvignon Blanc Wolfsbach 2016 Sommer, Donnerskirchen € 6

ooo

HALÁSZLÉ „PANNONISCHE FISCHSUPPE“ € 17  
PANNONISCHER SAFRAN. PAPRIKA. SPECK. INGWER. ZANDER.  
Gut Purbach weiß 2016 Bichler, Gut Purbach € 6

ooo

RIESLINGSBEUSCHEL aus der Tajine € 19  
Wurzelgemüse. Kajmak. Palffyknödel.  
Riesling von Stein 2008 Nikolaihof, Mautern € 9

ooo

GRAMMELKNÖDEL € 17  
Paradeiser – Ingwer Kraut. Mangalitzagrammeln.  
Rose vom Stein 2016 Prieler, Schützen € 6

ooo

MANGALITZBAUCH € 32  
Trausdorfer Kichererbsen. Senfkarotten.  
Blauburgunder 2013 Bichler, Gut Purbach € 8

ooo

SCHOKOPYRAMIDE € 16  
Petersilieneis. 60% Valrhona. eingelegte Weichsel.  
TBA Welschriesling 2015 Haider, Illmitz € 8

MENÜ 4 GANG € 62                    MIT WEINBEGLEITUNG € 90  
MENÜ 5 GANG € 72                    MIT WEINBEGLEITUNG € 107

GEDECK € 3

## NACHSPEISEN

BÖHMISCHE TOPFEN KNÖDEL		€ 12
JOGHURTEIS. ZWETSCHKEN.		
Syss Thomas Schwarz, Purbach		€ 7
ooo		
SOMLAUER NOCKERL		€ 12
PETERGRÜN - BANANENEIS. EIERLIKÖR.		
Oremus Szamorodni 2013, Tokaj		€ 8
ooo		
KÄSETELLER		€ 14
CAVALLO NERO. PECORINO. GORGONZOLA. FEIGE		
Südtiroler Blauburgunder (diverse Einzelflaschen)		€ 12
ooo		
PURBACHER CREMESCHNITTE		€ 12
BEEREN. TAHITI VANILLE. BISQUITEEIS.		
Traminer Auslese 2015 Ackerl, Kleinhöflein		€ 6

## GETRÄNKE

### BIER

GRIESKIRCHNER	0,3l	€ 3,20
Beck's Alkoholfrei	0,33l	€ 3,50

### LAVAZZA 100% Arabica

Espresso		€ 2,90
Großer Espresso		€ 3,80
Melange		€ 3,20
Kleiner Brauner		€ 2,80
Großer Brauner		€ 3,90

### WASSER

VÖSLAUER prickelnd / mild / still	0,33l	€ 3,60
VÖSLAUER prickelnd / mild / still	0,75l	€ 5,40