

Weinempfehlung

Aperitif:
„Sprengling“
(Fichtensirup, Erdbeere,
Prosecco Beato Bartholomeo)
€ 7,90

100% Genuss & 0%o:
„Bee Weibi“
(Preiselbeere, Zitrone, Soda)
€ 5,20

Weißwein:
2022 Gavi di Gavi
Weingut Villa Sparina
Gavi, Piemont
0,75 l € 52,00

Rotwein:
2021 Woodcutter`s Shiraz
Weingut Torbreck
Barossa Valley
0,75 l € 65,00

Zum Abschluss:
Banane im Whiskyfass
Stocki's Mountain Destillerie, Leogang
2 cl € 6,50

Cocktail des Tages



Bier des Tages

**Pinzgau Bräu Phönix:
Craftbier**
In der Nase das dezente Raucharoma
von getorftem Whiskymalz.
Am Gaumen die volle Breite eines
ausgewogenen anderen Bieres.
0,33 l € 4,90

Alternativ-Gerichte statt der Hauptspeise:

Gekochtes Schulterscherzl vom Angus (Stechaubauer)
Schnittlauch, Navetten (Stechaubauer),
Kren & Bouillon Kartoffeln

oder

Gegrillte Lachsforelle
(Fischzucht Trixl, Fieberbrunn)
geschmorte rote Beete, Topfengnocchi,
Limetten Spinat & Kren Beurre Blanc

**Wir weisen Sie darauf hin, dass unser Menü
alle Allergene enthalten kann.
Informationen erhalten Sie beim Servicepersonal.**

Leogang, 05. November 2024

Good Life Apero

Bier Brot
Stiegl Hell & Leoganger Vollkorn Dinkel
& Roggenmalz (Ziefergut)
Good Life Obazda (Schneerose, Sinnlehenalm)

„Bauernsalat ;)"
Herbstlicher Mix Salat vom Stechaubauer,
Apfel-Balsam Distelöl Dressing,
Kefir Crème fraîche,
gepickelter Zwiebel & gegrillte Tomate

OROROROR

Duroc Schweineschulter (Schattbachbauer)
Kohlrabi, Pistazien Molke & Borretsch

oder

✓ **Kohlrabi „Blume“** (Stechaubauer)
Sauerkäse, Borretsch
& Pistazien Molke Sauce

OROROROR

✓ **„Good Life Roulette“** 
knuspriges Eigelb (Schrederbauer),
Anuschka-Kartoffel, Kräuterpesto
& braune Butter

dazu Kaviar von Walter Grüll aus Grödig
10 Gramm-Dose: € 35,00

Empfehlung von Fernando:
Grüner Veltliner Klassik Brut
Müller, Kremstal
1 dl € 9,90

oder

Oxtail Cappuccino (Angus Stier, Stechaubauer)
Anuschka-Kartoffel, Kräuterpesto
& braune Butter

OROROROR

Leoganger Pute
(Schattbachbauer)
grüner Lauch, Mangold (Stechaubauer)
& Couscous Knödel

oder

Lamm vom Konro Grill
(Vorderrainerbauer)
Garam Masala, Rahm Wirsing,
Pimento (Stechaubauer),
Joghurt & Einkorn

oder

✓ **Angel Hair & Eierschwammerl**
hausgemachte Pasta aus Hartweizen
(Wieshofermühle, St. Johann), Eierschwammerl,
Zucchini, Borretsch & Leoganger Ricotta

OROROROR

Möge die Macht mit Dir sein
Jivara Schokolade (40% Kakao von Valrhona),
Sanddorn, Banane, Joghurt & Amaranth

oder

**Eine Selektion von saisonalen Käsesorten
aus unserer Region**
zu entdecken an unserem Käse-Brett

