Weinempfehlung

Aperitif:

Stiegl Wildshut Bio Perlage
Flaschen-Edelgärung mit
in der Champagner selektierter Hefe

Glas 1 dl € 7,00
Flasche 0,75 l € 42,00

Grüner Veltliner Saft "Orange"
(Traubensaft von Weingut Müller,
hausgemachtes Kombucha)
€ 5,50

Weißwein:

2021 Grüner Veltliner Hofstudien Bio
Weingut Geyerhof, Fam. Maier
Oberfucha/Furth, Kremstal
0,75 l € 50,00

Rotwein:

2021 Merlot Reserve
Weingut Leo Aumannn
Tribuswinkel, Thermenregion
0,75 l € 50,00

Zum Abschluss:

Banane im Whiskey Fass
Stocki's Mountain Destillerie,
Leogang
2 cl € 6,50

Cocktail des Tages

Manhattan

Martini Rosso – Canadian
Club – Angostura

€ 8,90

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:

Tafelspitz
(Black Angus vom Stechaubauer)
Wirsing-Krenkoch,
Mini Kartoffel (Stechaubauer) & Schnittlauch

oder

Gegrillte Leoganger Bachforelle
(Fischzucht Grundner Anton, Leogang)
Kartoffel Fenchel Kraut & fermentierter Spargel

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

Leogang, 2. April 2024

Good Life Apero

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

"Buddha-Bowl"
Winter Mix-Salat,
Leoganger Buttermilch Dressing,
Bulgur & gegrilltes Grillgemüse

THE EPIC SLOWFOOD LEOGANG

Duroc Weideschwein Schulter (Schattbachbauer)
geräucherter Winter-Kohlrabi (Stechaubauer),
Pistazien Molke & fermentierter Kren

oder

Geräucherter Winter-Kohlrabi
(Steckrübe vom Stechaubauer)
Sauerkäse & Pistazien Molke Sauce

„Good Life Roulette"
knuspriges Eigelb (Schrederbauer),
Anuschka-Kartoffel, Kapuzinerkresse
& braune Butter

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

Empfehlung von Fernando:
2009 Blanc de Blancs Monsieur Leonard Bio
1 dl € 23,00

oder

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

Leoganger Mini Pute
(Spezialzüchtung vom Schattbachbauer)
Spicy Emmer-Miso, Weißer Polenta
(Rosenfellner Mühle) & Hokkaido Kürbis

oder

Lamm vom Konro Grill (Vorderrainerbauer)
Masala, Spitzpaprika, grüner Spargel,
Joghurt & Einkorn

oder

Knusprige Wirsingroulade (Stechaubauer)
Ziegenfrischkäse, Sesam
& Rote Beete Oxymel

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

oder

Auswahl gereifter Qualitätskäsesorten
aus Österreich vom Buffet