

Weinempfehlung

Aperitif:

Grapefruit-Negroni
(Malvi Gin, roter Wermut, Pampelle)
€ 8,90

100% Genuss und 0 %

Grüner Veltliner „Saft“ Orange
(Veltliner Traubensaft (Weingut Müller),
Kombucha)
1/8 l € 5,50

Weißwein:

2021 Chasselas Lentine
Vieilles Vignes,
Weingut Domäne Cornulus,
Savièse, Wallis
0,75 l € 55,00

Rotwein:

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

Zum Dessert:

2016 Late Bottled Vintage
Taylor's Port
5 cl € 6,90

Zum Abschluss:

Blutorange
Edelbrennerei Herzog, Saalfelden
2 cl € 5,90

Cocktail des Tages



Kollingwald Mule

(Sigi Herzog Mountain Gin,
Ingwer, Good Life Ginger Beer,
Gurke, Gartenminze, Limette)

€ 13,90

Cider des Tages

„Andrew“

Mit seiner erfrischenden Säure und
Fruchtigkeit begeistert er jeden
Ciderliebhaber und ist mehr als eine
Alternative zu Bier!

0,33 l € 6,90

Alternativ-Gerichte statt der Hauptspeise:

Gekochtes Schulterscherz 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, 6. November 2024

Good Life Apero

Weizensauerteig Focaccia

(Sauerteig Gerda & 00 Mehl Wieshofermühle)
Wildkräuter Tomaten Tapenade

Chioggia Tatar Salat

(Stechaubauer)
Kräuter Aioli, Holunderbeeren
& spicy Sonnenblumenkerne

ORROROR

Leoganger Enten Consommé

(Gerstbodner Weideente, Trenkerbauer)
Dim Sum, Wirsing & Obertrumer Zuchtpilze

oder

✓ Melanzane Tomaten Dim Sum

(Tiger Melanzane & Tomate vom Stechaubauer)
Eierschwammerl Fond & Petersilie

ORROROR

Hausgemachte Blunzn

(Schwäbisch-Hällisches Weideschwein, Madlbauer)
Kohlrabi, fermentierter Rettich & Kren

oder

✓ Pilz Beuschel

(Obertrumer Zuchtpilze Andreas Eibl)
Kohlrabi, fermentierter Rettich & Kren

ORROROR

Geschmorte Schulter vom Stier

(Badmeisterbauer)
Semmelknödel Miso Sauce, Petersilienwurzel,
Perlgrauen & Rote Beete

oder

Gegrillter Wels

(Blün Aquaponik, Wien)
Saubohnen (Stechaubauer), Veltliner Schaum,
Leoganger Dinkelrisotto (Ziefergut)
mit Zitrusmarmelade & Zucchini

oder

✓ Geschmorter Spitzpaprika

(Stechaubauer)
gelber Polenta, Kräutercreme,
Holzkohle & Feta (Abrahamhof)

ORROROR

Schwarzwälder Kirsch

Kirschsorbet, Schokoboden,
Kakao & Caranoa Schokolade

oder

Eine Selektion von saisonalen Käsesorten aus unserer Region

zu entdecken an unserem Käse-Brett

