Weinempfehlung

Aperitif:
Birnenschaumwein
Sektkellerei Karl Inführ, Wien
Glas 1 dl € 6,90

Good Life Bitter
(Enzian, Hibiskus, Kamille, Anisstern, Zitrus, Oleo Saccharum, Sodawasser)
€ 6,50

Weißwein:
2020 Chardonnay Leithaberg Bio
Weingut Toni Hartl,
Reisenberg, Leithaberg DAC
0,75 l € 55,00

Rotwein:
2019 St. Laurent Ried Alte Reben
Weingut Glatzer,
Göttlesbrunn, Carnuntum
0,75 l € 50,00

Zum Abschluss:
Leoganger Quitte 2017
Edelbrennerei Tribuser, Leogang
2 cl € 6,00

Cocktail des Tages

Rieder-Bramble
Gin, Minze,
Lavendelsirup,
Limettensaft, Soda,
Brombeeren-Püree

€ 13,90

Bier der Woche

Stiegl Malzreigen: Bio Spezial Dunkel

Geschmack nach Karamell, Röstkaffee und Schokolade in der Nase, malzige Würzigkeit im Abgang

0,25 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, 3. April 2024

Good Life Apero

THE EPIC SLOWFOOD LEOGANG

Weizensauerteig Focaccia
mit Grammeln (Duroc vom Schattbachbauer)
(Sauerteig Gerda & 00 Mehl Wieshofermühle)
Kräuter Tapenade

Riederalm Bauernsalat
Winter Salate, Miso Mandel Dressing
geschmorte Kartoffel & Bauern-Ei

Leoganger Enten Consommé
(Trenkerbauer)
mit Enten-Dim-Sum, Ponzu & Wirsing

oder

Wachtel-Ei
(Wachtelei vom Trenkerbauer, Eder Thomas)
Zwiebel Miso, Pilz Beuschel & Liebstöckel

Hausgemachte Blunzn
(Schwäbisch-Hällisches Weideschwein, Schattbachbauer)
Erdäpfel-Topfen (Ziefergut),
Kren & fermentierter Radi (Stechaubauer)

oder

VEGI Blunzn
(Rohne vom Stechaubauer & weiße Bohne)
Erdäpfel-Topfen (Ziefergut),
Kren & fermentierter Radi (Stechaubauer)

Steinberg Gams
(Steinberg Jagd, Paulinger Hofladen, St. Martin/Lofer)
Bucht´l, eingelegte Marchfelder Kirsche,
Rotkraut & Pastinake

oder

Geschmorte Kalbshaxe
(Angerlehenbauer)
Austernpilz (Obertrumer Zuchtpilze),
Marchfelder Spargel & Wega Kartoffel

oder

Bärlauch Nidei
Paprikaragout
& Österreichischer Feta (Abrahamhof)

„Von Bienchen & Blümchen ;)"
(Bienenwachs & Pollen von Imkerei Bründl Alfred)
Bienenwachs-Eis, Gazpacho aus
Leoganger Molke (Ziefergut), Gel aus
Amalfi Zitronen & Schokolade mit Bienenbrot (Pollen)

oder

Auswahl gereifter Qualitätskäsesorten
aus Österreich vom Buffet