

## Weinempfehlung

### Aperitif:

Taylor´s White Port & Tonic  
0,1 l € 6,90

### 100% Genuss und 0%o:

Verjus Sprizz  
€ 6,50

### Weißwein:

2022 Pouilly Fumé Cuvée  
Spéciale Argile  
Weingut Domaine Bouchié-Chatelier,  
Pouilly-sur-Loire  
0,75 l € 65,00

### Rotwein:

2011" RT" Alte Reben (CS, ZW)  
Weingut Tement,  
Berghausen, Südsteiermark  
0,75 l € 75,00

### Zum Dessert:

2020 Apasionado de José  
Pariente DO (SB)  
José Pariente, Rueda  
1/16 l € 6,70

### Zum Abschluss:

2017 Quittenbrand  
Edelbrennerei Tribuser  
2 cl € 6,00

## 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, 2. November 2024

## Good Life Apero

### Molke-Brot

(Manfred Sauerteig)  
Enten Grammelschmalz

### "A Mitanond"

Romanasalat, Leoganger Duroc Bolognese  
(Schattbachbauer), Zwiebel süß sauer Dressing,  
Good Life Sriracha

oder

### ✓ "A Mitanond"

Romanasalat, Sellerie-Rollgerst'l Bolognese  
(Stechaubauer), Zwiebel süß sauer Dressing,  
Sriracha

OROROROR

### Fieberbrunner Forelle „Mojito“

(Fischzucht Leo Trixl)  
Gurke, Minze, Limette,  
Buchweizen & Sauerrahm

oder

### ✓ Leoganger Mozzarella

(Handgedreht vom Ziefernalm)  
Gurke, Minze, Limette,  
Buchweizen & Sauerrahm

OROROROR

### Germknödel :)

Duroc (Weideschwein vom Madlbauer)  
Sellerie & Kümmelkraut

oder

### ✓ „Brennessel Raviolo“

Leoganger Ricotta (Sinnlehenalm),  
Haselnuss, Sellerie & braune Butter

OROROROR

### „Wild Masthendl“

(Spezialzüchtung vom Schattbachbauer)  
in Gewürzschmalz konfiert  
Lardo Einkornrisotto, Eierschwammerl Creme  
& Mangold

oder

### Leoganger Kitz

(Milchziege vom Madlbauer)  
Fenchel (Stechaubauer), Polenta & Mohnmiso

oder

### ✓ Bärlauch Nidei

Paprikaragout & Bergkäse

OROROROR

### Mandel Donut

(Mandel Schokolade, Valrhona)  
Ginger Beer Sorbet, Basilikum  
& Mandel Miso Kuchen

oder

### Eine Selektion von saisonalen Käsesorten aus unserer Region

zu entdecken an unserem Käse-Brett

