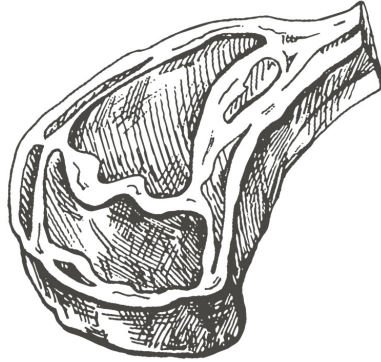


ROASTED WEEKEND

Special Cuts

vom Holzkohlegrill



Freitag & Samstag

solange der Vorrat reicht



NÄCHSTE

Die

WEIN
WIRT
SCHAFT

an Lager

FREITAG, 17.04.2026

Liese

MENÜ

Wählen Sie ihr eigenes Menü aus
allen Gerichten unserer
Speisekarte

4 GANG MENÜ 70 €
(Aufpreis 5 € bei Rinderfilet)

Vorspeise
Vorspeise
Hauptgang
Dessert

3 GANG MENÜ 63 €
(Aufpreis 5 € bei Rinderfilet)

Vorspeise
Hauptgang
Dessert

Wir servieren Ihnen die ausgewählten
Gerichte in Menügröße,
so dass der Genuss für Sie im
Vordergrund steht.

WEINEMPFEHLUNG

2020
OSTHOFENER MERLOT
trocken

0,1 l	5,00 €
0,2 l	8,70 €
0,75 l	29,00 €

SUPPE & VORSPEISEN

PASTINAKEN-VELOUTÉ

Braune Butter
eingelegte Apfelperlen
Kerbel
11 €

Add on
Jakobsmuschel
4 €

GRÜNER PANKOSPARGEL

Haselnusscrème
Jalapeñospuma
Wildkräuter
getrocknete Tomate
16 €

BEEF TATAR

mit fruchtiger Note
Bärlauch
eingelegte Kumquats
Orangengel
Thaispargel
Laugenchips
19 €

CARPACCIO

VON DER BLACK TIGER GARNELE

Rhabarber
junger Kohlrabi
Crème fraîche
Dillöl
Meeresspargel
19 €

MARKTFRISCHER SALAT

Croûtons
12 €

Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können.

HAUPTSPEISEN

MAISHÄHNCHEN SUPREME
Saltimbocca Style
Geflügeljus
hausgemachte Gnocci | Gremolata
Rahmgemüse
32 €

CORDON BLEU
vom Landschwein
Buchenholzschinken
Emmentaler
gefüllte Ofenkartoffel
28 €

RUMPSTEAK VOM WEIDERIND
Cognac Jus
gebratener Knollenziest
Knusperkartoffel | Sauerrahm
35 €

RINDERFILET
Cognac Jus
gebratener Knollenziest
Knusperkartoffel | Sauerrahm
42 €

TAGESFISCH
Speck Beurre Blanc
Wirsing | Blutorange
gebackene Polentaschnitte
32 €

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE
auf Tiroler Art
Röstzwiebeln | Schnittlauch
kleiner Beilagensalat
24 €

DESSERTS

KLEINE & FEINE DESSERTS

Finden Sie auf
unserer Dessertkarte

VERANSTALTUNGEN 2026

17. April

Weinwirtschaft am langen
Tisch „Landschwein &
Bärlauch“

26. April

Verkaufsoffener Sonntag
„Markttreiben“

30. Mai

Grill & Fire

12. Juni

Weinwirtschaft am langen
Tisch „Spargel & Erdbeere“

4. Juli

Casino Night

28. August

Weinwirtschaft am langen
Tisch „Fluß & Co.“

23. Oktober

Weinwirtschaft am langen
Tisch „Rheinessen
tisch auf“

27. November

Weinwirtschaft am langen
Tisch „Ganser Family Style“

31. Dezember

Silvestermenü