

# DINNERTIME

## im Restaurant *Vineyard*

### SO BEGINNT'S

**Räucherlachsforellentartar** EUR 13.90  
Gurke | Dill | Honig

**Carpaccio vom Rinderfilet** EUR 14.10  
Dijon | Asmonte | Kresse » *by Jean Yves*

**[Quinoa]** EUR 8.90  
Paradeiser | Avocado | Passionsfrucht  
» *vegan* » *by Jean Yves*

### ...BUT FIRST

[prickelnd loslegen » 0,1l]

**Burgunder Brut** EUR 7.30  
Steinger

**Rosé Brut** EUR 6.50  
Topf

**Bread unlimited vom Brotbuffet** EUR 3.50  
mit Olivenöl, Butter, Aufstrich  
» *pro Person*

*Einer muss ja den  
Anfang machen*

### HÖHEPUNKTE

**Entenbrust Rosa** EUR 19.50  
Wirsing | Speck | Erdäpfel

**Landhendlbrust** EUR 18.50  
Risotto „Verde“ | Vanille | Urkarotte

**Gegrillte Lachsforelle** EUR 21.10  
Orange | Kürbisallerlei » *by Jean Yves*

**[Gemüsecurry]** EUR 14.20  
Tempura | Koriander | Chili  
» *vegan*

**Kalbsrücken Rosa** EUR 27.00  
Polenta | Rosmarin | Gemüse

**Geschmortes Donaurind** EUR 20.20  
Sellerie | Wurzelwerk

### SWEET LIFE

**Warmer Schokokuchen** EUR 9.00  
Rumbeeren | Eierliköreis

**Vanille Crème Brûlée** EUR 8.50  
Zitrusfrüchte Variation

**Safran-Schokoladenmousse** EUR 8.10  
Zwetschke | Honighippe

*jetzt aber richtig*

### & NOCH MEHR

**Rieslingschaumsuppe** EUR 8.60  
Zimtcroustons

**Rindersuppe** EUR 7.10  
Einlage | Schnittlauch | Gemüse

**[Gemischte Blattsalate]** EUR 10.10  
Cranberry | Avocado | Asmonte  
» *vegi*

**Wiener Schnitzel** EUR 18.00  
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren | Limette

**Gegrillte Garnelen** EUR 17.10  
Schwarze Pasta | Safran | Gemüse

**Homemade Pasta** EUR 14.90  
Basilikum | Asmonte  
» *by Jean Yves*

### SAGT CHEESE

**Käsebuffet** EUR 16.50  
Trauben | Nüsse | Chutneys  
» *take what you want*

*Bitte lächeln*

3-Gläser Weinbegleitung EUR 17.00  
4-Gläser Weinbegleitung EUR 22.00

Dieses Sternchen \* soll nicht zeigen, wie himmlisch diese Gerichte sind (auch wenn es stimmt), sondern dass wir hier einen kleinen Aufpreis zum Menü verrechnen. Unser Serviceteam erzählt gerne Näheres dazu.

### WEISSWEIN? SOLL SEIN!

[mit Achterlpreisen]

**Grüner Veltliner** EUR 3.90  
Rosengarten 2017 | Schöller

**Riesling** EUR 6.90  
Gigant 2017 | Nastl

**Muskateller** EUR 4.50  
2017 | Rabl

**Sauvignon Blanc** EUR 4.90  
2018 | Topf

**Weißburgunder** EUR 5.40  
2015 | Aichinger

**Rosé** EUR 3.70  
2017 | Allram

### ROTWEIN

[preise? same way]

**Zweigelt** EUR 4.70  
2016 | Eitzinger

**Sacra** EUR 8.90  
2007 | Dockner

**Pinot Noir** EUR 7.50  
2014 | Hiedler

**Santa Cristina** EUR 4.80  
2016 | Toskana

### CREATIVE MIND » *by Jean Yves*

Die Ideen & Rezepte für alle gekennzeichneten Gerichte stammen von unserem Gastkoch Jean Yves Messmer aus Istrien – perfektioniert in Zusammenarbeit mit den LOISIUM Kitchenrockstars.

### » ALL ABOUT GLUTEN

Unser Serviceteam erzählt Ihnen gerne alles was Sie wissen möchten... zu den Allergenen in unseren Gerichten zumindest.

*Falls die Kellner nicht  
süß genug sind*