

DINNERTIME

RESTAURANT VINEYARD

SO BEGINNT'S

Brot für 2 Personen Olivenöl, Butter, Aufstrich	7.50
Quiche VEGETARISCH Mangold, Traube, Pflücksalate Kräuterseitlinge - A, C, G, O	14.90
Konfierte Lachsforelle Gin, Gurken Eis, marinierte Gurke Senfkörner, Buttermilch, Dill - D, G, M, O	16.90
Beef Tatar „LOISIUM Style“ Eigelb, Senfkörner marinierte Eierschwammerl, Salzbutter - A, C, D, G, L, M, O	
100 g	16.90
180 g	23.90
Kirsch Gazpacho VEGAN Chili, Kirschsalsa, Grissini - A, O	9.20

HÖHEPUNKTE

Chili sin Carne VEGAN Tomaten-Salsa, Avocado Pimientos de Padron, Süßkartoffel - O	20.90
Geschmorte Spitzpaprika Paprikasauce, Quinoa, Ratatouille Olive, Basilikum, Ziegenkäse - G, H, O	23.90
Im ganzen gebratene Forelle Sauce Vierge, Dill-Erdäpfel - D, O	26.90
Weißer Waller im Speckmantel Kren Schaum, Blunzn, Erdäpfel, Apfel - A, D, G, O, L	30.20
Lammrücken Marillensus, Kräutermantel, junges Gemüse Sauerampfer-Polenta - A, G, L, O	33.90
Wiener Schnitzel Petersilienerdäpfel, Zitrone Wildpreiselbeeren - A, C, G, O	27.90

SPECIAL MENÜ

Lieber Gast,

Unsere 3- und 4-Gang Menüs sind eine kulinarische Reise voller Überraschungen!

Lassen Sie sich von unseren Kitchen Rockstars täglich mit neuen Köstlichkeiten verwöhnen. Die Vielfalt der Speisen harmoniert perfekt mit den erlesenen Weinen aus der Region.

Nähere Infos erhalten Sie auf der Speisekarte vor Ort im Restaurant Vineyard.

Guten Appetit & Cheers!

BUT FIRST APERITIVO

Cabernet Sauvignon Rose Steininger, Langenlois	0,1 l	7.90
Champagner Brut Ayala, Champagne		14.00
Brut Classic Dockner, Hainburg		7.50
Pet Nat Unfiltered Edelbauer, Langenlois		8.50

ROSE

Cabernet Sauvignon 2022, Steininger, Langenlois	1/8 l 0,75 l	5.90 34.00
Mon Rouge Natural Jurtschitsch, Langenlois		7.40 42.00

RED

Cuvée Année CS ME PN 2016, Dolle, Straß	1/8 l 0,75 l	7.40 42.00
Zweigelt 2018, Leithner, Langenlois		6.50 37.00
Cuvée Sacra CS ME ZW 2019, Dockner, Höbenbach		10.20 59.00
Blaufränkisch Braunsberg 2019, Riedmüller, Hainburg		11.90 69.00

WHITE

Grüner Veltliner [to bi] 2023, Gruber43, Langenlois	1/8 l 0,75 l	6.10 35.00
Grüner Veltliner LOISIUM 2022, Steininger, Langenlois		6.30 36.00
Gelber Muskateller 2022, Eitzinger, Langenlois		6.10 35.00
Sauvignon Blanc 2022, Haimerl, Gobelsburg		6.90 39.00
Riesling Urgestein 2022, Hiedler, Langenlois		7.90 45.00
Riesling Langenlois 2022, Edelbauer, Langenlois		7.90 45.00
Weissburgunder Papageno 2022, Allram, Straß		6.90 39.00

SWEET

Grüner Veltliner TBA Steininger, Langenlois	1/16 l	8.70
---	--------	------

Mehr Auswahl?
Fragen Sie um unsere Weinkarte oder nach wechselnden Empfehlungen!

SAISON -DESSERT

Marillen Tarte Tatin Loisium Honig, Thymian Eis, weißer Kaffee - A, C, H,	10.90
--	-------

DESSERT LOVE

Erdbeer Minz Streuselkuchen VEGAN Erdbeer, Vanillecreme, Streusel Apfel-Sauerampfer Eis - A, F, H, O	9.20
---	------

Manjari Schokoladen Crémé Brûlée Karamell, Luftschokolade Himbeer Rosen Sorbet - A, C, G, O	9.90
--	------

Zitronen Tarte Sanddorn, Kalamansi Granité Sauerrahm Eis - A, C, H, O	9.90
--	------

Regionale Käseauswahl 5 Sorten Feigensenf, Nussbrot - A, E, G, H, M	13.20
---	-------

ALL ABOUT ALLERGENS

Unser Serviceteam erzählt Ihnen alles zu den Allergenen in unseren Gerichten.
A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere