

# DINNERTIME

## RESTAURANT VINEYARD

### SO BEGINNT'S

<b>Brot für 2 Personen</b> Olivenöl, Butter, Aufstrich	7.50
<b>Sellerie Tataki</b> VEGAN Rote Rübe, Cashew, Rucola Gremolata kandierte Haselnuss -H, L, O	13.90
<b>Konfierte Lachsforelle</b> Gin, Gurken Eis, marinierte Gurke Senfkörner, Buttermilch, Dill -D, G, M, O	16.90
<b>Beef Tatar „LOISIUM Style“</b> Eigelb, Senfkörner, Kalamansi Creme -A, C, D, G, H, L, M, O	16.90 23.90
<b>Bärlauch Erdäpfel Suppe</b> VEGAN Crostini, Tomate, Pinienkerne, Cashew -O	9.20
<b>Consommé vom Rind</b> Frittaten -A, C, G, L, O	7.20

### HÖHEPUNKTE

<b>Chili sin Carne</b> VEGAN Tomaten-Salsa, Avocado Pimientos de Padron, Süßkartoffel -A, G, O	20.90
<b>Geschmorte Spitzpaprika</b> Paprikasauce, Quinoa, Ratatouille Olive, Basilikum, Ziegenkäse -G, H, O	23.90
<b>Im ganzen gebratene Forelle</b> Sauce Vierge, Braterdäpfel -D, O	26.90
<b>Weißer Waller im Speckmantel</b> Beurre Blanc, junger Spinat, Fenchelrisotto -A, G, O	30.20
<b>Lammrücken</b> Marillenjus, Kräutermantel, Ofengemüse Sauerampfer-Polenta -A, G, L, O	33.90
<b>Wiener Schnitzel</b> 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

<b>Rose Brut</b> Loimer, Langenlois	0,1 l	7.90
<b>Champagner Brut</b> Ayala, Champagne	14.00	
<b>Champagner Rose Brut</b> Boizel, Champagne	15.00	

### ROTWEIN

<b>Cabernet Sauvignon</b> 2016, Wandraschek, Krems	1/8 l   0,75 l	7.40   42.00
<b>Syrah</b> 2019, Wandraschek, Krems	14.50   85.00	
<b>Zweigelt</b> 2017, Leithner, Langenlois	6.50   37.00	
<b>Cuvee CS   ME   ZW, Sacra</b> 2017, Dockner, Höbenbach	9.20   54.00	
<b>Blaufränkisch Braunsberg</b> 2019, Riedmüller, Hainburg	11.90   69.00	

### WEISSWEIN

<b>Grüner Veltliner Lamm</b> 2021, Hirsch, Kammern	1/8 l   0,75 l	11.00   65.00
<b>Grüner Veltliner LOISIUM</b> 2022, Steininger, Langenlois	6.30   36.00	
<b>Gelber Muskateller</b> 2022, Eitzinger, Langenlois	6.10   35.00	
<b>Riesling Lenz</b> 2022, Loimer, Langenlois	6.20   35.00	
<b>Riesling Platin</b> 2022, Jurtschitsch, Langenlois	5.90   35.00	
<b>Chardonnay Gaisberg</b> 2022, Eichinger, Strass	8.90   52.00	

### SÜSSWEIN

<b>Grüner Veltliner TBA</b> Steininger, Langenlois	1/16 l	8.70
<b>Zweigelt Eiswein</b> Hager, Mollands	5.90	

### PRE-DESSERT

<b>Sorbet nach Saison</b> Erfrischender Aufguss	8.90
--	------

### DESSERT LOVE

<b>Rhabarber Streuselkuchen</b> VEGAN Rhabarber, Vanillecreme, Streusel Apfel-Sauerampfer Eis -A, F, H, O	9.20
<b>Crème Brûlée</b> Kokosnuss, Yuzu, Coruba Rum gebrannte weiße Schokolade -C, G, H	9.90
<b>Gedämpfte Zartbitterschokolade</b> Fenchel, Safran, Grapefruit Hafermilch -C, H, O	12.50
<b>Regionale Käseauswahl 5 Sorten</b> 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