Hohe Linde
IN´D BERG EINISCHAUN

# HERINGSSCHMAUS

## Aperitif

**Glas "weißer Frizzante"**
*Weingut Erich Scheiblhofer*
*Andau, Neusiedlersee*
*Glas 0,1l ... € 5,50*
*Flasche 0,75l ... € 32,90*

**Glas Prosecco Rose**
**Capoforte Rose Cuvee**
*San Pietro di Feletto, Italy*
*Glas 0,1l ... € 4,90*
*Flasche 0,75l ... € 32,90*

## Vorspeise

**Hausgebeiztes Gin Lachs**
*Thunfischtatare / Mango Emulsion / Avocado Creme Pomello ... € 12,90*

**Frische Austern**
**mit zweierlei Vinaigrettes**
*ala Mexicane / ala Irlandaise*
*mit einem Glas Rose Prosecco ... € 11,90*

## Suppen

**Kürbiscremesuppe**
*Limonenrahm / Kernöl ... € 5,90*

**A echte Rindsuppe**
*mit Fritatten ... € 4,50*
*oder gebackenem Leberknödel*
*als Einlage ... € 4,90*

## Hauptgerichte

**Pulpur**
*Sou vide und gebraten / Belugalinsen*
*Limone Risotto / Safransauce / gebratene Blutorange ... € 24,90*

**Linguine Frutti di Mare**
*verschiedene Muscheln / King Prawns / Lachsforellenfilet / Saiblingsfilet / Cherry Tomaten / fruchtiger Weißweinsud / Koriander ... € 21,90*

**Gegrillter Wolfsbarsch**
*Thymianbutter / Gemüse Spaghetti / Pistazien Sauce / Granatapfel Cous cous ... € 25,90*

**Knusperlachs**
*Kürbis Risotto / firscher Parmesan / gegrillter Chicoree / Kräuteröl ... € 22,90*

**Dorade im Ganzen**
*meditarranes Schmor-Gemüse / Zitronen Rosmarin Butter / gebratene Dillkartoffeln ... € 21,90*

**Gebratenes Zanderfilet**
*Petersilkartoffeln / Kräuterbutter ... € 18,90*

## Bier-Empfehlung

**Reinighaus**
**Jahrgangspils 2023**

*Helle strohgelbe Farbe, blendend weißer feinporiger Schaum. In der Nase ist das typische Hopfenaroma des Leutschacher Celeja Hopfens sehr elegant wahrnehmbar.*
*Am Gaumen präsentiert sich der Jahrgang 2023 mit einem schlanken Malzkörper, der einen ausgewogenen Kontrapunkt zur sehr deutlichen Hopfenbittere setzt. Die Hopfenaromen sind intensiv und sortentypisch und begleiten einen wunderbar langen Abgang. Dabei wird der Gaumen in vollendeter Weise auf den nächsten Schluck vorbereitet. Schluck für Schluck perfekter Pilsgenuss!*
*0,33l ... €4,90*

## ...und weitere fleischlose Schmankerl

**Pappadelle** *(vegan)*
*Spinatsauce / gebackene Falafelbällchen / Cherry Tomaten ... € 15,90*

**Amerikanischer Plant Burger** *(veggie)*
*Bohnen-Rote-Linsen-Patty / mit Mozzarella überbacken / Mariniertes Rotkraut / Tomaten / Avocadocreme / Potato Wedges ... € 16,90*

## Weissweine

**Welschriesling Retro**
**Südsteiermark DAC**
Reinhard Muster
Gamlitz, Südsteiermark
*1/8l ... € 4,20*
*0,75l ... € 24,90*

**Grüner Veltliner**
**"Toni's GV"**
Anton Bauer
Feuersbrunn, Wagram
*1/8l ... €4,20*
*0,75l ... € 24,90*

**Muskateller**
Weingut Scheiblhofer
Andau, Neusiedlersee
*1/8l ... € 4,90*
*0,75l ... € 28,90*

**Riesling**
**"vom Schloss"**
Weingut Gut Hardegg
Seefeld Kadolz, Weinviertel
*1/8l ... 5,90*
*0,75l ... 34,90*

## Bier des Monats

**Schleppe Hausbier**

*Das Schleppe Hausbier wird aus feinsten Spezialmalzen gebraut und ist eine naturtrübe Bierspezialität. Diese verleihen dem Hausbier seine Bernsteinfarbe. Mit der fein gebundenen Kohlensäure und dem würzigen, vollmundigen Aroma ist diese Spezialität eine willkommene Abwechslung für jeden Bierliebhaber.*

Alkohol: 4,9% Vol.
Stammwürze: 11,8°
*1/3l ... € 4,20*
*1/2l ... € 4,90*

Hohe Linde
IN´D BERG EINISCHAUN

# WEISSWEINE

## in der Flasche

**2020 Grüner Veltliner**
Weingut Kerschbaum
Horitschon, Bgld
*0,75l ... € 38,90*

**2020 Chardonnay Unplugged**
Weingut Hannes Reeh
Andau, Bgld
*0,75l ... € 32,90*

**2022 Welschriesling**
Weingut Reinhard Muster
Gamlitz, Südsteiermark
*0,75l ... € 28,90*

**2021 Riesling**
Weingut Rabl
Langenlois, Kamptal
*0,75l ... € 29,90*

**2019 Chardonnay Reserve**
Weingut Paul Kerschbaum
Horitschon, Bgld
*0,75l ... € 42,90*

**2021 Grüner Veltliner "Ried Spiegel"**
Weingut Anton Bauer
Feuersbrunn, Wagram
*0,75l... € 47,0*

**2020 Riesling Smaragd**
Weingut Schmidl
Dürnstein, Wachau
*0,75l ... € 59,80*

**2022 Muskateller Südsteiermark**
Weingut Walter Skoff
Gamlitz, Südsteiermark
*0,75l ... € 33,50*

**2018 Chardonnay**
Weingut Feiler-Artinger
Rust, Neusiedlersee-Hügelland
*0,75l ... € 30,90*

**2021 Grauburgunder**
Weingut Skoff
Gamlitz, Südsteiermark
*0,75l ... € 33,90*

**2021 Sämling**
Weingut Reinhard Muster
Gamlitz, Südsteiermark
*0,75l ... € 32,90*

**2021 Morillon**
Weingut Skoff
Gamlitz, Südsteiermark
*0,75l ... € 29,80*

**2022 Grüner Veltliner "Gärtling"**
Weingut Nigl
Senftenberg, Niederösterreich
*0,75l ... 33,20*

**2021 Sauvignon blanc**
Weingut Krispel
Straden, Südsteiermark
*0,75l ... € 33,20*

**2021 Chardonnay**
Weingut Alphart
Traiskirchen, Niederösterreich
*0,75l ... 29,80*

**2021 Grüner Veltliner "Toni´s GV"**
Weingut Anton Bauer
Feuersbrunn, Wagram
*0,75l ... € 24,90*

**2022 Grüner Veltliner "Rotes Tor"**
Weingut Hirtzberger
Spitz, Wachau
*0,75l ... € 49,90*

**2022 Muskateller**
Weingut Scheiblhofer
Andau, Bgld
*0,75l ... € 28,90*

**2020 Chardonnay "Ried Tatschler "**
Weingut Kollwentz
Grosshöflein, Burgenland
*0,75l ... € 96,60*

**2022 Gemischter Satz "Gutswein" Bio**
Weingut Zahel
Wien
*0,75l ... € 28,90*

**2021 Riesling Feuersbrunn DAC**
Weingut Anton Bauer
Feuersbrunn, Wagram
*0,75l ... € 32,90*

Hohe Linde
IN´D BERG EINISCHAUN

# HERINGSSCHMAUS

## Aperitif

**Glas "weißer Frizzante"**
*Weingut Erich Scheiblhofer*
*Andau, Neusiedlersee*
*Glas 0,1l ... € 5,50*
*Flasche 0,75l ... € 32,90*

**Glas Prosecco Rose**
**Capoforte Rose Cuvee**
*San Pietro di Feletto, Italy*
*Glas 0,1l ... € 4,90*
*Flasche 0,75l ... € 32,90*

## Vorspeise

**Hausgebeiztes Gin Lachs**
*Thunfischtatare / Mango Emulsion / Avocado Creme Pomello ... € 12,90*

**Frische Austern**
**mit zweierlei Vinaigrettes**
*ala Mexicane / ala Irlandaise*
*mit einem Glas Rose Prosecco ... € 11,90*

## Suppen

**Kürbiscremesuppe**
*Limonenrahm / Kernöl ... € 5,90*

**A echte Rindsuppe**
*mit Fritatten ... € 4,50*
*oder gebackenem Leberknödel*
*als Einlage ... € 4,90*

## Hauptgerichte

**Pulpur**
*Sou vide und gebraten / Belugalinsen Limone Risotto / Safransauce / gebratene Blutorange ... € 24,90*

**Linguine Frutti di Mare**
*verschiedene Muscheln / King Prawns / Lachsforellenfilet / Saiblingsfilet / Cherry Tomaten / fruchtiger Weißweinsud / Koriander ... € 21,90*

**Gegrillter Wolfsbarsch**
*Thymianbutter / Gemüse Spaghetti / Pistazien Sauce / Granatapfel Cous cous ... € 25,90*

**Knusperlachs**
*Kürbis Risotto / firscher Parmesan / gegrillter Chicoree / Kräuteröl ... € 22,90*

**Dorade im Ganzen**
*meditarranes Schmor-Gemüse / Zitronen Rosmarin Butter / gebratene Dillkartoffeln ... € 21,90*

**Gebratenes Zanderfilet**
*Petersilkartoffeln / Kräuterbutter ... € 18,90*

## Bier-Empfehlung

**Reinighaus**
**Jahrgangspils 2023**

*Helle strohgelbe Farbe, blendend weißer feinporiger Schaum. In der Nase ist das typische Hopfenaroma des Leutschacher Celeja Hopfens sehr elegant wahrnehmbar.*
*Am Gaumen präsentiert sich der Jahrgang 2023 mit einem schlanken Malzkörper, der einen ausgewogenen Kontrapunkt zur sehr deutlichen Hopfenbittere setzt. Die Hopfenaromen sind intensiv und sortentypisch und begleiten einen wunderbar langen Abgang. Dabei wird der Gaumen in vollendeter Weise auf den nächsten Schluck vorbereitet. Schluck für Schluck perfekter Pilsgenuss!*
*0,33l ... €4,90*

## ...und weitere fleischlose Schmankerl

**Pappadelle** *(vegan)*
*Spinatsauce / gebackene Falafelbällchen / Cherry Tomaten ... € 15,90*

**Amerikanischer Plant Burger** *(veggie)*
*Bohnen-Rote-Linsen-Patty / mit Mozzarella überbacken / Mariniertes Rotkraut / Tomaten / Avocadocreme / Potato Wedges ... € 16,90*