



Vorspeisen

GartenSalat/ ApfelSesamdressing 6,5

MaronenSuppe/ Preiselbeeren 8

Rote Beete Tarte Tatin/ Ziegenkäse 12

Vitello "Eaterystyle" / Kalb/ geräucherte AmmerseeForelle/ Himbeere/ Kapern 12

Ceviche von der Lachsforelle/ Stangensellerie/ Koriander/ Limette/ Süßkartoffel/ Knoblauch 15

Eatery Genussteller / FassSchinken/ italienische Salami/Parmesan/ Oliven/ Grillgemüse 14

Hummusteller/ Hummus/ Oliven/ HimbeerRadieschen/ Grillgemüse 10

Hauptspeisen

Lachsforelle von der Fischerei am Metzgerhof/ Parmaschinken/ Salbei/ Kürbis/ Beurre Blanc 28

Zweierlei vom Reh aus dem Forstgebiet Pähl/ KürbisServiettenKnödel / Pilze/ kaltgerührte Preiselbeeren 32

Frische Pasta/ HokkaidoKürbis/ Ziegenkäse/ Babyleaf 20

Ramen „Eaterystyle“ / Ramen von der Ramenfaktor/ PorkBelly/ Koriander/ Ingwer/ Zuckerschoten/ Pilze/ Ei 23

SpareRibs vom Strohschwein (Bio)/ GartenSalat/ Pommes Frites 25

Confierte Entenkeule/ Blaukrautpüree/ Kürbisknödel/ Jus 27

SüßkartoffelCurry/ Kichererbsen/ Kokosmilch/ Limette/ Koriander/ Joghurt 21

Dessert

Lauwarmes Schokoküchlein/ hausgemachtes Granatapfelsorbet/ Sharonfrucht 9

Creme Brûlée/ weiße Schokolade/ BeerenRagout 9

Espresso gourmet / zwei Macarons 7

Hausgemachtes Eis Kugel 2,5

*

Weinempfehlung:

Grüner Veltliner, 2022, Niederösterreich

1/8 l 6,5 1/4 l 10

Winterzauber: Flüssiger Apfelstrudel/ Rum 7,5

IMMER SONNTAGS: Überraschungsmenü 3- Gänge 45,00 € p.P.