



ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

BARON CIDER BIRNE

1 GLAS 2,70

NATURSÄFTE AUS ZEILLERN

VOM ZEILLERNER MOSTLAND IN OBERZEILLERN

NATURTRÜBER APFELSAFT, BIRNEN- HOLUNDERSAFT, BIRNENSAFT

1/4 L 2,60

MOSTSPEZIALITÄTEN

VOM MOSTG'WÖLB ZEINER IN OBERZEILLERN

BARONMOST (TROCKEN-SPRITZIG)

Brennnessel, feine reintonige Nase, elegante Würze, frisch Kumquat

1/8 L 1,90

WINAWITZBIRN (HALBTROCKEN)

Schwarze Johannisbeer bis zum Schluss

1/8 L 1,90

GRÜNPICHLBIRN (HALBSÜß)

Reife rote Beeren-Mix, eindrucksvolle Birne im Abgang

1/8 L 1,90

SCHNÄPSE

VOM EDELBRANDWELTMEISTER GEORG HIEBL AUS HAAG

HAUSZWETSCHKE, KRIECHERL, SCHOKO - CHILI

2CL 3,70

VOM SEPPLBAUER (FAM. DATZBERGER) IN AMSTETTEN

OBSTLER, HEIDELBEERLIKÖR

2CL 3,00

VOM MOSTG'WÖLB ZEINER IN OBERZEILLERN

GRÜNBICHLBIRNBRAND, KLETZENBIRNBRAND

2CL 3,50



VORSPEISE

MUS VON KRÄUTERN G, O
MIT ROHSCHINKEN FEIN GARNIERT 5,90

SUPPE

SELLERIE - BIRNENCREMESUPPE G, L
MIT OBERSHAUBE 4,20

HAUPTSPEISEN

„MOSTVIERTLER PFANDL“ A, G, O
SCHWEINSFILETSPITZEN IN MOSTSAUCE MIT DÖRROBST, PFEFFERONI
UND GEMÜSE DAZU SCHUPFNUDELN 14,90

DREIERLEI VOM DUROC SCHWEIN (EDERHOF) A, C, G, O
GEBACKENES SURSCHNITZEL MIT PETERSILIENKARTOFFELN
MOSTGESCHNETZELTES MIT MINISERVETTENKNÖDEL
SCHWEINERÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE
AUF GLACIERTEM KAROTTENGEMÜSE 17,90

PUTENFILET MIT CAMEMBERT UND PREISELBEEREN GEFÜLLT A, C, G, O
IN FEINWÜRZIGER MOSTSAUCE,
DAZU SPINATSPÄTZLE UND GEMÜSE 12,70

GEBACKENE SCHWEINSLEBER A, C, M
MIT ERDÄPFELSALAT 8,90

BLUNZNGRÖSTL O
MIT WARMEN SPECKKRAUTSALAT 8,90

SCHAFKÄSE IM SPECKMANTEL GEBRATEN G, O
AN KNACKIGEM BLATTSALAT MIT BIRNENBALSAMICODRESSING 9,50

FLEISCHLOSE HAUPTSPEISE

TEIGTASCHERL MIT GORGONZOLA UND BIRNE GEFÜLLT A, G
AN ZITRONENMELISSENBUTTER 8,50

DESSERTS

MOSTSCHAUMNUSSTORTE A, C, E, G, 2,90

DESSERTVARIATION A, C, E, G
BIRNENSTRUDEL IM GLAS,
WALNUSSPARFAIT UND TOPFENMUS MIT HIMBEERMARK 5,80