

APERITIF

PRICKELNDES
& ERFRISCHENDES



Rosé Brut Reserve

SEKT | WEINGUT KRISPEL

PRO GLAS 0,1L € 6,20 | PRO FL. € 37

Gelber Muskateller Brut

SEKT | WEINGUT KRISPEL

PRO GLAS 0,1L € 5,90 | PRO FL. € 35

Wermut Sprizz

MUSKATELLER FRIZZANTE | WERMUT
SODA | ROSMARIN | ZITRONE

PRO GLAS € 7,90

Frizzi Tonic

WILDE FRIZZI | BERRY TONIC
ZITRONE

PRO GLAS € 6,90

Wermut Tonic

WERMUT ROSÉ | BERRY TONIC | ORANGE

PRO GLAS € 7,90

Trumer Pils

BIER | PRIVATBRAUEREI TRUMER

PRO FLASCHE 0,33L € 4,90

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGEN

Grashüpfer

WALDMEISTERSIRUP | TONIC | WACHOLDER
ALKOHOLFREIER GIN

PRO GLAS € 7,90

Gin Tonic to drive

ALKOHOLFREIER GIN | TONIC WATER |
GURKE | PFEFFER

PRO GLAS € 7,90

SÄFTE & WASSER

Zitroneneistee

HAUSGEMACHT | SCHWARTZTEEBAIS

PRO GLAS 0,25L € 4,20

Traubensaft

WEISS ODER ROT

PUR PRO GLAS 0,25L € 3,60 | PRO 0,75L € 10,90

Hausgemachter Sirup

WALDMEISTER ODER HOLUNDERBLÜTE

GESPRITZT PRO GLAS 0,25L € 2,80

Apfelsaft

NATURTRÜB | SAFTEREI GANGL

PUR PRO GLAS 0,25L € 3,10 | PRO LITER € 12,40

Makava Eistee

MATE-BASIS & ZITRONE

PRO FLASCHE 0,33L € 4,50

Thalheimer Heilwasser

PRICKELND ODER STILL

PRO FLASCHE 0,75 L € 6,70

EINE GROSSE AUSWAHL AN NATIONALEN UND INTERNATIONALEN
WEINEN FINDEN SIE IN UNSERER WEINBIBEL!

SPECIALS

WEINE DES MONATS AUS UNSERER WEINBIBEL

Pinot Noir

2011/2012 JAHRGANGSCUVÉE
WEINGUT KRISPEL | ÖSTERREICH

PRO GLAS 1/8 € 9,50 | PRO FL. € 52

Grauburgunder

HOCHSTRANDL | 2017
WEINGUT KRISPEL | ÖSTERREICH

PRO GLAS 1/8 € 11,90 | PRO FL. € 67

Bourgogne Chardonnay

ÈCLAT DE CALCAIRE | 2019
WEINGUT PIERRE GIRARDIN | FRANKREICH

PRO GLAS 1/8 € 13,70 | PRO FL. € 75

Rioja Reserva

2009
MARQUÈS DE RISCAL | SPANIEN

PRO GLAS 1/8 € 7,50 | PRO FL. € 41



unsere kulinarische DNA

Neusetzer vom Bio Wollschwein

Gereifter Rückenspeck vom
Bio Wollschwein pur
mit Meersalz & Rosmarin.

PRO 100 G € 9

Weißburgunder

NEUSETZBERG | 2020
WEINGUT KRISPEL | ÖSTERREICH

PRO GLAS 1/8 € 7,30 | PRO FL. € 42

„DAS LEBEN IST EIN FEST UND
DER GENUSS UNSER PRIVILEG.“

KRISPELS KLASSIKER

ALS VORSPEISE, ZUM GLAS WEIN
ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Bunter Herbstsalat

Gemischter Salat aus Salaten der Saison mit eingelegten Tomaten, mit einem Dressing aus Apfel, Honig & Rapsöl.

€ 8

Käferbohnenhummus

Orinetalisch gewürztes Käferbohnenpüree mit frischem Koriander & Rote Zwiebeln.

€ 10

Saibling

Geräucherter Saibling von der Fischzucht Schlein mit Buttermilch, Mandeln & Rüben

€ 14

Bio Wollschwein Carpaccio

Gebeizter Wollschweintrüffel mit istrischem Olivenöl, steirischem AsMonte & Rucola.

€ 14

KLASSIKER ZUM LÖFFELN

Kraftsuppe vom Bio Wollschwein

Bio Wollschwein Kraftsuppe dazu Grießnockerl, Fleischstrudel & Frittaten.

€ 7,50

Kürbis Cremesuppe

Feine Kürbiscremesuppe mit Ra sel Hanut, Sauerrahm & Kernöl.

€ 7,50

PLATZ FÜR EINEN ZWISCHENGANG?

Grammelknödel

Klassische Grammelknödel vom Bio Wollschwein mit Süßkraut, Kümmel & Saft.

als Zwischengang € 15 | als Hauptgang € 18

Eierschwammerlragout

Eierschwammerlragout mit Sauerrahmsauce, Petersilie & Semmelknödel.

als Zwischengang € 17 | als Hauptgang € 20

Hausgemachte Linguini

Hausgemachte Linguini in feiner Trüffel-Madeira Sauce.

+ frisch gehobelter Stradener Trüffel € 2,50 je Gramm

als Zwischengang € 17 | als Hauptgang € 20

GEDECK PRO PERSON € 4,50
WEIZENBRÖT PRO LAIB € 4,50



KRISPELS KLASSIKER

HAUPTGERICHTE

Bio Spareribs

24 Stunden Sous-vide gegarte Bio Spareribs mit Paprikagelee, Frühlingslauch & Krautsalat.

€ 24

Zanderfilet

Gebratenes Zanderfilet mit einem Gröstl aus Topinambur, Birne & Eierschwammerl.

€ 26

Bio Wollschwein Schnitzel

Knusprig gebackenes Schnitzel mit hausgemachtem Preiselbeerkompott & Erdäpfel - Kürbiskernöl - Salat.

€ 24

Wildragout

Ragout vom Heimischen Wild mit Waldpilzen, Erdäpfel-Gnocchi & Preiselbeeren.

€ 26

GRILL

Bio Wollschwein Karreesteak aus eigener Haltung

Karree vom Bio Wollschwein am Knochen gegrillt.

350g € 30

Pluma vom Iberico Schwein

Wird auch Rückendeckel genannt, dreieckige Spitze aus dem Schopf.

260g € 32

Secreto vom Bio Wollschwein

Fächerförmiger Muskel aus dem Übergang vom Rücken zum Bauch.

300g € 24

BEILAGEN

Buntes Grillgemüse € 6

Erdäpfel mit Nusscrumble € 6

Erdäpfelgratin € 6

Erdäpfelpüree € 6

Bunter Beilagensalat € 6

SAUCEN

Chimichurri € 3

Kräuterbutter € 3

Demi Glace € 3

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Topfenknödel

Feine Topfenknödel gefüllt mit Zwetschken, dazu
Zwetschkenröster & Vanilleeis.

€ 10

Holunder

Feiner Holunderblütenespuma trifft auf erfrischendes Holunderbeereneis,
dazu Haselnussstreusel.

€ 11

Schokolade

Ein schokoladiger Traum mit Birnenstücken &
Karamelleis.

€ 9,50



Törtchen ♥

Lust auf ein hausgemachtes Törtchen?

ab € 5,90

Wirf einen Blick in unsere Vitrine in der KostBar!

KAFFEEVARIATIONEN

Espresso € 2,90

Capuccino € 3,60

Verlängerter € 3,30

SÜSSWEIN

Welschriesling

BEERENAUSLESE 2022

EIN SÜSSWEIN MIT ELEGANZ, LÄNGE &
EINER GUT EINGEBUNDENEN SÄURE ♥

PRO GLAS 1/16 € 5,80 | PRO FL. 0,375 € 31,90

GEDECK PRO PERSON € 4,50
WEIZENBRÖT PRO LAIB € 4,50



MENÜ AB 18 UHR
SAMSTAGS AB 14 UHR

FROM WINE TO TAIL

WIR LIEBEN UNSER WOLLSCHWEIN!

Es ist uns eine Herzensangelegenheit,
Bewusstsein für hochwertige Lebensmittel zu schaffen.
Somit liegt es auf der Hand, Ihnen zu zeigen, was unser Wollschwein kann.

Rote Rübe

ZIEGENKÄSE | HASELNUSS | PREISELBEEREN

Erdäpfel-Topfengnocchi

SCHNITTLAUCH | BOTTARGA | ALPENKAVIAR

Backerl vom Bio Wollschwein

KÜRBIS | SANDDORN | PETERSILIE

Wildfang Zander

AAL | KARFIOL | YUZU

Bio Wollschweinfilet

BAUCHSPECK | TOPINAMBUR | BIRNE | STEINPILZ

Kürbis

HOLUNDERBEEREN | KAROTTE | FRISCHKÄSE

Zwetschke

PEKANUSS | VOLLMILCHSCHOKOLADE | KASTANIE

GEDECK € 4,50

4-GÄNGE € 87 & WEINBEGLEITUNG € 35

5-GÄNGE € 99 & WEINBEGLEITUNG € 41

6-GÄNGE € 110 & WEINBEGLEITUNG € 47

7-GÄNGE € 125 & WEINBEGLEITUNG € 53

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN AUCH DIE PASSENDE ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG DAZU!