



APERITIF

ZWETSCHKEN FIZZ

Sammerhof Zirbenbrand |
Seaside Zwetschkentonic |
Orange | Eis | 9
(gerne auch alkoholfrei)

WERMUT TRIFFT AUF DIE DOMÄNE WACHAU

Martini Bianco | Fresco Frizzante | Soda |
Eis | Limette | Olive | 9

CRANBERRY- ORANGEN SPRITZ

Fresco Frizzante | Soda | Cranberry
Saft | Orange | Rosmarin | Eis | 9
(gerne auch alkoholfrei)



WEINEMPFEHLUNG der Woche

ALEXANDER EGERMANN

Cuvée | Mosaik | Illmitz | Burgenland |
2020 | 0,75l | 13,5% | 42

tiefdunkles Rubinrot mit kirschroten
Randaufhellungen; in der Nase eine
einladende dunkle Beerenfrucht
mit einer tollen Würze;
die Säure reif und perfekt eingebunden

www.das-geyerhammer.at



ABENDGEDECK

Aufstriche | schaumige Butter | gefüllte Cones
Geyerhammervinschgerl & Wachauer
pro Person 4,50



FILETSTEAK

ca. 230 Gramm | La-Ratte Kartoffeln | Gemüse |
Trüffelbutter | Jus | 46

VOM DRY AGER

In unserem DRYAGER reifen wahre Schätze,
zögern Sie nicht lange und
suchen Sie sich Ihr Gustostückerl selbst aus.

Beilagen

La-Ratte Kartoffeln | sautiertes Gemüse
Jus | Trüffelbutter

pro 100 Gramm | 12

FILETSTEAK IM MENÜ

ca. 180 Gramm | La-Ratte Kartoffeln | Gemüse |
Trüffelbutter | Jus | Aufpreis : 8



VEGETARISCH ?

Gerne tauschen wir Fisch und Fleisch gegen
geräucherten Bio Tofu aus.



HAMMERSCHLAG

Haselnusskrokant | Karamelleis
Beeren | Schlagobers | 14

www.das-geyerhammer.at

ABENDMENÜ

VORSPEISEN

QUICHE LORRAINE

AUCH VEGETARISCH MÖGLICH

Mangalica Lardo | Gruyère | Perigord Trüffel | Honig Zwiebel | Sauerrahm
Pinot Noir | Feiler-Artinger | Leithaberg | 2019 | 1/8 | 7,90

oder

JAKOBSMUSCHEL & BUTTERMAKRELE

Rübencreme | Vinaigrette | Granatapfel | Senfkavie | kalt geräuchert
Muskateller | Gross & Gross | MITZI | Südsteiermark DAC | 2021 | 1/8 | 7,50

HAFERWURZEL

Schaumsuppe | Strudelteig | Weintraube | Haselnuss
Roter Traminer | Weingut Hagn | halb trocken | Mailberg | 2020 | 1/8 | 6,50

ZWISCHENGANG

COQ AU VIN

Keule vom Schwarzfederhuhn | Portwein | Wurzelgemüse | Morchel
Grüner Veltliner | Figl | Traisental DAC | Reserve | 2020 | 1/8 | 7,90

HAUPTSPEISEN

IBERICO X ZWEI

Filet & Wange | Schwarze Kichererbse | Kohlsprossenblätter | fermentierter Knoblauch
Blaufränkisch | Schwarz | "The Butcher" | Burgenland | Andau | 2019 | 7,90

oder

ZANDER

Sesam | Dijonsenf | Porree | Safranschaum | Karfiolcreme
Chardonnay | Kollwenz | Leithaberg DAC | 2019 | 1/8 | 7,60

NACHSPEISEN

SCHOKOLADE & BANANE

Schokoladekugel | Parfait | Haselnuss | gepuffter Reis | heiße Milch | Crumble
Pale Ale | Geyerhammer handcrafted | Scharnstein | 6,5 % | 0,33 | 6,90

oder

KÄSE

Roter Mönch | Tete de Moine | Feigensenf | Trauben | Verjus Birne
Flein | Gross & Gross | Traubensaft | Sauvignon Blanc | 1/8 | 6,50

3 Gang Menü 51 € + 3 Weinproben 22

4 Gang Menü 63€ + 4 Weinproben 29

5 Gang Menü 80 € + 5 Weinproben 35