



## APERITIF

### ZWETSCHKEN FIZZ

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

### PUNSCH-SECCO

haugemachter Punschsirup | Fresco |  
Domäne Wachau | trocken | Orange | 8€  
(gerne auch alkoholfrei)

### CRANBERRY ORANGEN SPRITZ

Fresco Frizzante | Soda | Cranberry  
Saft | Orange | Rosmarin | Eis | 9€



## 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; Heidelbeere, Johannisbeere,  
Brombeere, getrocknete Orangenzenen  
, kandierte Orangen, feiner Schokotouch;  
Räucherspeck, Haselnuss, pfeffrige Würze,  
Wiesenkräuter; Am Gaumen super saftig  
und weich, mit angenehmen Tanningrip;  
die Säure reif und perfekt eingebunden

[www.das-geyerhammer.at](http://www.das-geyerhammer.at)



## ABENDGEDECK

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



### FILETSTEAK

ca. 230 g vom Charolais Rind | La-Ratte Kartoffeln |  
Gemüse | Trüffelbutter | Jus | 42

### VOM DRY AGER

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

#### Beilagen

La-Ratte Erdäpfel | sautiertes Gemüse  
Jus | Trüffelbutter | Rotweinschalotten

pro 100 Gramm | 12 €



### VEGETARISCH ?

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



### HAMMERSCHLAG

Haselnusskrokant | Bourbon Vanilleeis  
Beeren | Preiselbeerobers | 14

[www.das-geyerhammer.at](http://www.das-geyerhammer.at)

# ABENDMENÜ

## VORSPEISEN

### BRESSE TAUBE & GÄNSELEBER

Terrine | Praline | Mangalica Lardo | Berberitze | Cassis | Brioche  
Roter Traminer | Weingut Hagn | halb trocken | Mailberg | 2020 | 1/8 | 6,50  
oder

### CREME BRULLEÉ

milde Ziegenmilch | Quittenmus | Knusprige Thunfisch Backe | Sauerrahm  
Pinot Noir | Feiler-Artinger | Leithaberg | 2019 | 1/8 | 7,90



### EDEL KASTANIE

Samtsuppe | Apfel-Sellerie Pie | Schwarze Nuss | Trüffelöl  
Zweigelt | Werner Achs | Goldberg | Burgenland | Gols | 2021 | 1/8 | 7,50



## ZWISCHENGANG

### STEINBEISSER

Pochiert | Nudelblatt | Pernodschaum | Karfiol Violet  
Grüner Veltliner | Taubenschuss | Classic | Weinviertel | 2021 | 1/8 | 6,90



## HAUPTSPEISEN

### CHAROLAIS HOCH ZWEI

Filet & Wange | Baumkuchen | Urkarotte | Portweinschalotte  
Blaufränkisch | Schwarz | "The Butcher" | Burgenland | Andau | 2019 | 7,90  
oder

### RAUBFISCH

Wolfsbarsch | Orangenfenchel | grüne Erdäpfel | Kresse  
Sauvignon Blanc | Gross | Südsteiermark DAC | 2019 | 1/8 | 7,50



## NACHSPEISEN

### VHALRONA SCHOKOLADE

Brownie | Eis | Kakao | Kardamom | Feuer Beeren  
Schloss Eggenberg | Samichlaus | Vorchdorf | classic | 14% | 0,33 | 8,70  
oder

### KÄSE

Roter Mönch | Tete de Moine | Feigensenf | Trauben  
Flein | Gross & Gross | Traubensaft | gelber Muskateller | 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

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.  
Alle Preise sind in Euro & inklusive 20% gesetzlicher Mehrwertsteuer