



APERITIF

ZWETSCHKEN FIZZ

4cl Sammerhof Zirbenbrand |
Seaside Zwetschkentonic |
Orange | Eis | 9€
(gerne auch alkoholfrei)

ALMTAL BRAMBLE

4cl Sammerhof Zitronengrasbrand |
Seaside Stachelbeertonic |
frische Beeren | Eis | 9€
(gerne auch alkoholfrei)

BIRNE ROYAL

Birnensaft | Soda |
4cl Chaya Gin | Orange | Eis | 9€

WEINEMPFEHLUNG

der Woche

KNOLL

Loiben | Wachau DAC | Smaragd
2019 | 0,75l | 14 % | 56€

Dieser Gelber Traminer wurde sowohl in der Ebene als auch auf Steinterrassen auf Schwemmland und Urgestein mit Lössanwehungen angepflanzt. Sorgfältige Handlese und perfektes Traubematerial resultieren mit einem zart rauchig-kräuterwürzig unterlegtem Hauch von Rosenöl. Dazu mischt sich ein feiner Touch von Eibisch, Grapefruitzesten. Der Gelbe Traminer bringt Saft und Eleganz auf den Gaumen. Zarte Fruchtsüsse im Abgang.



ABENDGEDECK

Aufstriche | Rote Rüben Butter | gefüllte Cones |
Geyerhammervinschgerl & Wachauer
4,50

www.das-geyerhammer.at



FLEISCHLOS

KÜRBIS & KICHERERBSE

Kürbiscurry | Kichererbsen |
knuspriger Brik Reis | 18



TROCKENGEREIFTES GEYERHAMMER GOLD

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

Als Beilage servieren wir Ihnen zu jedem Steak
Mini-Erdäpfel, sautiertes Gemüse,
Jus, Trüffelbutter

Tagespreis im DRYAGER ersichtlich.

Gerne können Sie sich Ihr perfekt
gereiftes Steak
auch für zuhause einpacken lassen,
eine Anleitung zur optimalen Zubereitung
legen wir selbstverständlich bei.



ZUM ABSCHLUSS

SCHOTTENSTRUDEL

Butterbrösel | Zwetschke
| Bittermandarine | 13

HAMMERSCHLAG

Orangenkrokant | N²O Obers | gerührte
Preiselbeeren | Mandeleis | 11

www.das-geyerhammer.at

ABENDMENÜ

VORSPEISEN

KÜRBIS & FRISCHKÄSE

Hokkaido | Gervaismousse | Wassermeerrettich | geräucherter Thunfisch | 19
Muskateller | Gross & Gross | Südsteiermark DAC | 2021 | 1/8 | 7,20

oder

PLATTIERTES REH

Carpaccio | Rehleberprofiterol | Feige | Schwarze Nuss | Balsamico | 19
Riesling | Birgit Eichinger | Glanz & Gloria | Kamptal DAC | 1ÖWT Lage | 2021 | 1/8 | 7,90



SCHWARZWURZEL & PECORINO

AUCH VEGETARISCH MÖGLICH

Schaumsuppe | Rehfarceckerl | Pecorinoravioli | 12
Pinot Noir | Weingut Loimer | Niederösterreich | 2018 | 1/8 | 7,80



ZWISCHENGANG

LAMMZUNGE

geschmort | Selleriepüree | Dijonsenf | Pattison | Kresse | 15
Zweigelt | Erich Scheiblhofer | Ried Prädium | Burgenland | 2019 | 1/8 | 7,50



HAUPTSPEISEN

HIRSCH HOCH ZWEI

Rücken & Schulter | Grünkohl | Belugalinsen | Vogelbeere | Pistazie | 37
Blaufränkisch | Schwarz | "THE BUTCHER" | Burgenland | 2020 | 1/8 | 7,90

oder

FLUSS WALLER

Pochiert | Wurzelgemüse | Vermouth | Kren | Aranicaöl | 29
Grüner Veltliner | Figl | Ried Sonnleiten | Traisental DAC | Reserve | 2020 | 1/8 | 7,80



NACHSPEISEN

SCHOKOLADEKUGEL

Graumohntarte | Birne | Vanille Parfait | heisse Eierlikörmilch | 13
Geyerhammer's Bier | Black Beauty | handcrafted | 6,5 % | 0,33 | 5,50

oder

KÄSE

Roter Mönch | Tete de Moine | Walnuss | Feigensorbet | 13
Sauvignon Blanc | Tement | TBA | Ried Zieregg | Südsteiermark DAC | 2017 | 1/16 | 8,50

3 Gang Menü 46 € + 3 Weinproben 19

4 Gang Menü 58 € + 4 Weinproben 26

5 Gang Menü 75 € + 5 Weinproben 32

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise sind in Euro & inklusive 20% gesetzlicher Mehrwertsteuer