



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)

CRANBERRY ORANGEN SPRITZ

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



WEINEMPFEHLUNG der Woche

ERWIN SABATHI

Ried Pössnitzberg | große STK Lage |
2019 | 0,75l | 13 % | 49€

Ried Pössnitzberg gehört zu den besten Lagen Österreichs und bringt Weißweine mit enormer Salzigkeit, straffer Struktur und großer Lagerfähigkeit hervor – so auch diesen Chardonnay, der mit staubtrockenen 0,4 Gramm Restzucker und 18 Monaten Fassreife aromatisch-saftig und schwerelos tänzelnd pure Sinnlichkeit ins Glas zaubert.

www.das-geyerhammer.at



ABENDGEDECK

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



FILETSTEAK

ca. 230 g vom Charolais Rind | La-Ratte
Kartoffeln | Gemüse | Trüffelbutter | Jus | 42
Aufpreis im Menü 8 €



VOM DRY AGER

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.

Perfekter Grillgenuss für Zuhause

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

www.das-geyerhammer.at

ABENDMENÜ

VORSPEISEN

BARBARIE ENTE

rosa Entenbrust (kalt) | Confit | Berberitze | Balsamico-Rotkraut
Muskateller | Gross & Gross | MIZI | Südsteiermark DAC | 2021 | 1/8 | 7,20

oder

CAMEMBERT & RAUCH FISCH

geflämmt Weichkäse | Rote Rübe | Birne | Kefir | fermentierter Pfeffer
Pinot Noir | Weingut Loimer | Niederösterreich | 2018 | 1/8 | 7,80



ASCALONZWIEBEL & BLUTWURST

Consommè | Comte Croutons | Blutwurstravioli | Kresse
Grüner Veltliner | Taubenschuss | Classic | Weinviertel | 2021 | 1/8 | 6,90



ZWISCHENGANG

WALLER KISSEN

knuspriger Waller | Kernöl Velouté | Fenchelstaub | Kürbis
Sauvignon Blanc | Gross | Südsteiermark DAC | 2019 | 1/8 | 7,50



HAUPTSPEISEN

HIRSCH X ZWEI

Rücken & Schulter | Rotkraut | Kohlsprossen | Baumkuchen
Blaufränkisch | Schwarz | "The Butcher" | Burgenland | 2019 | 7,90

oder

LACHSFORELLE & GARNELE

Erbsencreme | Steckrübe | gepuffter Buchweizen
Riesling | Birgit Eichinger | Glanz & Gloria | Kamptal DAC | 2021 | 1/8 | 7,90



NACHSPEISEN

NOUGAT & MACADAMIA

Parfait | gebrannte Nuss | Beeren | Aschecrumble
Geyerhammer's Bier | Black Beauty | handcrafted | 6,5 % | 0,33 | 5,50

oder

KÄSE

Roter Mönch | Tete de Moine | Feigensenf | Schwarze Nuss
Roter Traminer | Weingut Hagn | halb trocken | Mailberg | 1/8 | 6,50

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