



WINZERWOCHEN AUF DER FORSTHOFALM

SIGHARDT DONABAUM

WINZERMENÜ

AMUSE GEULE

SALATBUFFET

KALBSTAFELSPITZRÖLLCHEN

Edelpilze | Wintertrüffel | mini Flammkuchen |
fermentierte Knoblauch Mayo | Bitterblattsalat

ODER

TACCO (VEGAN)

Pulled Jackfruit | Mango Mayo

GEFLÜGELCONSOMMÉ

Gemüsebrunoise | Eierflan

ODER

MAISCREMESUPPE (VEGAN)

Leinöl | Popcorn

FLANK STEAK (FLEISCH)

vom Holzkohlegrill | Bourbon Whisky Jus |
Bauernbutterschaum

ODER

LACHSFORELLEN SALTIMBOCCA (FISCH)

vom Holzkohlegrill | Salbeijus | Gepoppte Kapern

ODER

BURRITO (VEGAN)

Chili sin Carnel veganer Käse | Guacamole

SIDE DISHES

Rahmkartoffel | Granachip
Zucchini | Chimichurri
Ofensellerie | Kürbiskerne

NOUGAT-LINGOT

Mandarine | Vanille |
Mango-Maracuja Sorbet

ODER

FLAMBIERTE ORANGE & LIMETTEN SABLÉ
(VEGAN)

Orangen-Crème | Limetten Sorbet

KÄSEBUFFET

Gelber Muskateller -

Silber Luchs - Frizzante Luchs

Riesling 2024 - Rehbock

Neuburger 2023 - Dachs

Grüner Veltliner Almenreith 2021 -

Goldener Bär Merlot 2022 - Goldener Wisent

Pinot Noir 2022 - Keiler

Riesling 2021 Goldener Hirsch

Gewürztraminer Orange
Bronzene Eule 2016

Zornberg Weinbrand 25 Jahre



WINZERWOCHEN AUF DER FORSTHOFALM



Hager Matthias

MOLLANDS - KAMPTAL

WINZERMENÜ

AMUSE GEULE

SALATBUFFET

REH-LASAGNE

Rosmarin Bechamel | Tonic Schaum | Tomaten-Confit

ODER

GEMÜSE TATAR (VEGAN)

Wasabicremel | Glasnudelstroh

TAFELSPITZBOUILLON

Frittatenroulade

ODER

SÜSSKARTOFFEL SAMTSUPPE (VEGAN)

Chili-Öl

ENTENBRUST (FLEISCH)

rosé vom Holzkohlegrill | Gewürzpfefferjus

ODER

WELSFLET (FISCH)

vom Holzkohlegrill | Paprika-Dip | Schwarzbrot-Chip

ODER

KRAUTROULADE (VEGAN)

Tomatensauce | Sonnenblumenhack

SIDE DISHES

Kartoffelbaumkuchen | karamellisierte Erdnüsse

Stöcklkraut | Preiselbeere

Pak Choi | Teriyaki

LEBKUCHEN SANDWICH

frische Früchte | Gewürzschokosauce | Brownie

Eiscreme

ODER

MANDEL-MOUSSE (VEGAN)

Cranberry Kompott | Spekulatius | Mandarinen Sorbet

KÄSEBUFFET

Pet Nat - Fräulein Blauburger 2024

Gemischter Satz 2024

Rosé Zweigelt 2024

Rosé Zweigelt 2024

Hager Rot Reserve 2019

Riesling Terrassen 2023

Grüner Veltliner Seeberg 2018/
oder Gr. Veltliner Seeberg 2016

Grüner Veltliner Auslese 2017

Rosé Zweigelt Vielfalt N.V.



WINZERWOCHEN AUF DER FORSTHOFALM



Kollwentz

WINZERMENÜ

AMUSE GEULE

SALATBUFFET

KALBSTAFELSPITZRÖLLCHEN
Edelpilze | Wintertrüffel | mini Flammkuchen |
fermentierte Knoblauch Mayo | Bitterblattsalat

Chardonnay Tatschler 2023
Pinot Noir Dürre 2023

ODER

TACCO (VEGAN)
Pulled Jackfruit | Mango Mayo

GEFLÜGELCONSOMMÉ
Gemüsebrunoise | Eierflan

Chardonnay Leithakalk 2024

ODER

MAISCREMESUPPE (VEGAN)
Leinöl | Popcorn

Chardonnay Leithakalk 2024

FLANK STEAK (FLEISCH)
vom Holzkohlegrill | Bourbon Whisky Jus |
Bauernbutterschaum

Steinzeiler 2019

ODER

LACHSFORELLEN SALTIMBOCCA (FISCH)
vom Holzkohlegrill | Salbeijus | Gepoppte Kapern

Chardonnay Katterstein 2023

ODER

BURRITO (VEGAN)
Chili sin Carne | veganer Käse | Guacamole

BF Setz 2018

SIDE DISHES
Rahmkartoffel | Granachip
Zucchini | Chimichurri
Ofensellerie | Kürbiskerne

NOUGAT-LINGOT
Mandarine | Vanille |
Mango-Maracuja Sorbet

Chardonnay Auslese 2024

ODER

FLAMBIERTE ORANGE & LIMETTEN SABLÉ
(VEGAN)
Orangen-Crème | Limetten Sorbet

KÄSEBUFFET



WINZERWOCHEN AUF DER FORSTHOFALM



PFITSCHER

WINZERMENÜ

AMUSE GEULE

SALATBUFFET

KALBSTAFELSPITZRÖLLCHEN

Edelpilze | Wintertrüffel | mini Flammkuchen |
fermentierte Knoblauch Mayo | Bitterblattsalat

ODER

TACCO (VEGAN)

Pulled Jackfruit | Mango Mayo

GEFLÜGELCONSOMMÉ

Gemüsebrunoise | Eierflan

ODER

MAISCREMESUPPE (VEGAN)

Leinöl | Popcorn

FLANK STEAK (FLEISCH)

vom Holzkohlegrill | Bourbon Whisky Jus |
Bauernbutterschaum

ODER

LACHSFORELLEN SALTIMBOCCA (FISCH)

vom Holzkohlegrill | Salbeijus | Gepoppte Kapern

ODER

BURRITO (VEGAN)

Chili sin Carnel veganer Käse | Guacamole

SIDE DISHES

Rahmkartoffel | Granachip
Zucchini | Chimichurri
Ofensellerie | Kürbiskerne

NOUGAT-LINGOT

Mandarine | Vanille |
Mango-Maracuja Sorbet

ODER

FLAMBIERTE ORANGE & LIMETTEN SABLÉ
(VEGAN)

Orangen-Crème | Limetten Sorbet

KÄSEBUFFET

APERITIF

Sauvignon Blanc Saxum 2024

Chardonnay Arvum 2024

Chardonnay Arvum 2024

Pinot Bianco Longarei 2024

Pinot Bianco Longarei 2024

Pinot Nero Riserva Matan 2022

Sauvignon Blanc Riserva Mathias 2022

Lagrein Rivus 2024

Brut Nature Riserva 2019

Brut Nature Riserva 2019



WINZERWOCHEN AUF DER FORSTHOFALM



WINZERMENÜ

AMUSE GEULE

SALATBUFFET

REH-LASAGNE

Rosmarin Bechamel | Tonic Schaum | Tomaten-Confit

ODER

GEMÜSE TATAR (VEGAN)
Wasabicingremel | Glasnudelstroh

TAFELSPITZBOUILLON

Frittatenroulade

ODER

SÜSSKARTOFFEL SAMTSUPPE (VEGAN)
Chili-Öl

ENTENBRUST (FLEISCH)

rosé vom Holzkohlegrill | Gewürzpfefferjus

ODER

WELSFLET (FISCH)
vom Holzkohlegrill | Paprika-Dip | Schwarzbrot-Chip

ODER

KRAUTROULADE (VEGAN)
Tomatensauce | Sonnenblumenhack

SIDE DISHES

Kartoffelbaumkuchen | karamellisierte Erdnüsse
Stöcklkraut | Preiselbeere
Pak Choi | Teriyaki

LEBKUCHEN SANDWICH

frische Früchte | Gewürzschokosauce | Brownie
Eiscreme

ODER

MANDEL-MOUSSE (VEGAN)
Cranberry Kompott | Spekulatius | Mandarinen Sorbet

KÄSEBUFFET

APERITIF

Sekt Rosé Cuvée Katharina

Grüner Veltliner Nussberg 2024
Wiener Trilogie 2021

Grüner Veltliner Natural 2023
Wiener Trilogie 2021

Grüner Veltliner Ried Herrnholz 2024

Gemischter Satz Natural 2023

Riesling Ried Preussen 1-er ÖTW 2023
St. Laurent Grand Select 2019

Grüner Veltliner Ried Kaasgraben 2023
Pinot Noir Select 2023

Traminer Natural 2023
St. Laurent Grand Select 2019

Portwein von Hajszan Neumann

Muskateller Auslese 2021



WINZERWOCHEN AUF DER FORSTHOFALM

TONI
Hartl

Lebensschaft die man fühlt ...

WINZERMENÜ

AMUSE GEULE

SALATBUFFET

REH-LASAGNE

Rosmarin Bechamel | Tonic Schaum | Tomaten-Confit

ODER

GEMÜSE TATAR (VEGAN)

Wasabicremel | Glasnudelstroh

TAFELSPITZBOUILLON

Frittatenroulade

ODER

SÜSSKARTOFFEL SAMTSUPPE (VEGAN)

Chili-Öl

ENTENBRUST (FLEISCH)

rosé vom Holzkohlegrill | Gewürzpfefferjus

ODER

WELSFLET (FISCH)

vom Holzkohlegrill | Paprika-Dip | Schwarzbrot-Chip

ODER

KRAUTROULADE (VEGAN)

Tomatensauce | Sonnenblumenhack

SIDE DISHES

Kartoffelbaumkuchen | karamellisierte Erdnüsse

Stöcklkraut | Preiselbeere

Pak Choi | Teriyaki

LEBKUCHEN SANDWICH

frische Früchte | Gewürzschokosauce | Brownie

Eiscreme

ODER

MANDEL-MOUSSE (VEGAN)

Cranberry Kompott | Spekulatius | Mandarinen Sorbet

KÄSEBUFFET

APERITIF

Pet Nat Rosé & Pet Nat GM & SB

Pinot Noir Lukas 2023

Rosito 2024

Grüner Veltliner Hirschpoint 2024

Grüner Veltliner Hirschpoint 2024
oder Furmint 2021

Pinot Noir Goldberg 2020
Blaufränkisch Leithaberg DAC 2022

Chardonnay Leithaberg DAC 2022

Chardonnay Leithaberg DAC 2022

Furmint Auslese 2023

Furmint Auslese 2023