



UNSERE EMPFEHLUNG

4-Gang-Menü

Weißer Zwiebel // Lauch-Weißwein-Sauce,
Sauerkraut, Mais-Chip, fermentierte Senfsaat⁵, Lauchöl
Rosé vom Opok, Weingut Muster, Südsteiermark, 2015

Kohlrabi // Süßkartoffelpüree, gerösteter Fenchel,
frische Erdbeeren, rote Zwiebeln, Beerenfond
Rkatsiteli, Iberieli, Kachetien, Georgien, 2019

Erfrischung

Mole³ // gerösteter Blumenkohl^{5,6}, gebackene Kartoffel,
Shiitake-Pilze, eingelegte Rüben, frischer Meerrettich
Puszta Libre, Claus Preisinger, Österreich, 2020

Hafer-Zimt-Eis // eingelegte Blaubeersauce, Hafercrumble,
Holunderblütenöl, frische Beeren
Pet Nat de Franck, Les Vins Piroettes, Elsass, Frankreich, 2019

4-Gang-Menü 49

Weinbegleitung 28

*Alle unsere Produkte kommen aus nachhaltigem Anbau.
Wir arbeiten überwiegend mit regionalen und saisonalen Zutaten.
„Gersi“ kompostiert alle unsere Reste.*

¹Weizen ²Roggen ³Mandel ⁴Haselnuss ⁵Senf ⁶Sellerie ⁷Walnuss

Alle Preise inkl. 7% MwSt.



ABENDKARTE

Weißer Zwiebel // Lauch-Weißwein-Sauce,
Sauerkraut, Mais-Chip, fermentierte Senfsaat⁵, Lauchöl
Rosé vom Opok, Weingut Muster, Südsteiermark, 2015

Kohlrabi // Süßkartoffelpüree, gerösteter Fenchel,
frische Erdbeeren, rote Zwiebeln, Beerenfond
Rkatsiteli, Iberieli, Kachetien, Georgien, 2019

Maisbrot // geräucherte Linsencreme, Pilze „al Pastor“,
Chili-Salsa, eingelegte Zwiebeln, Radieschen
BOOM Rosé non Filtré, Schaitmann, Württemberg, 2018

Handgemachte Tortelli^{1,2} // Mandel-Ricotta-Kräuter-Füllung^{3,7},
Karotten-Fenchel-Sauce⁶, Kaiserschoten, geröstete Tomate, gebranntes Roggenmehl²
Chardonnay // Dos Argenté, Beaujolais, 2020

Möhre und Pastinake // Kaffee-Adobo-marinierte Karotte,
schwarze-Knoblauch-marinierte Pastinake, Karotten-Pastinaken-Creme,
eingelegte Karotte, Apfel-Hagebutten-Dashi, Kaffeeöl, Sommerblüten
Le Vigneron Grec // Lalioti Korinthias, Papagyiou, Griechenland, 2017

Mole³ // gerösteter Blumenkohl^{5,6}, gebackene Kartoffel,
Shiitake-Pilze, eingelegte Rüben, frischer Meerrettich
Puszta Libre, Claus Preisinger, Österreich, 2020

Hafer-Zimt-Eis // eingelegte Blaubeersauce, Hafercrumble,
Holunderblütenöl, frische Beeren
Pet Nat de Franck, Les Vins Piroettes, Elsass, Frankreich, 2019

FREA-Schokolade // Schokoladen-Brownie¹, Schokoladen-Ganache,
Haselnuss-Eiscreme⁴, Vanille-Rum-Sauce, Haselnuss-Cracker⁴
Riesling Spätlese, Ludes, Klüsserather Bruderschaft, Mosel, 1996

3-Gang-Menü 39

4-Gang-Menü 49

5-Gang-Menü 59

Kinder-Menü (fragen Sie bitte unseren Service)

¹Weizen ²Roggen ³Mandel ⁴Haselnuss ⁵Senf ⁶Sellerie ⁷Walnuss

Alle Preise inkl. 7% MwSt.



GETRÄNKEKARTE

WASSER

Still // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	2,5 / 5
Sprudel // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	2,5 / 5

SOFTS

Hausgemachter Kombucha // 0,25l / 0,7l	5,5 / 14
Regionaler Bio-Apfelsaft // 0,25l	4
Regionaler Bio-Apfel-Rote-Bete Saft // 0,25l	4
Tonic Water // Aqua Monaco // 0,23l	4
Herbal Tonic // Aqua Monaco // 0,23l	4,2
Ginger Beer // Aqua Monaco // 0,23l	4

KAFFEE & TEE

Espresso // einfach / doppelt	2,5 / 3,5
Americano // 0,2l	3,5
Espresso Macchiato // hausgemachte Haselnussmilch ₁ , einfach / doppelt	3 / 3,8
Haselnusskaffee // hausgemachte Haselnussmilch ₁ // 0,25l	4,5
Iced Hazelnut Latte // hausgemachte Haselnussmilch ₁ // 0,25l	5,5
Hausgemachte Haselnussmilch ₁ // 0,15l	4,5
Tee // Cup 0,25l / Kännchen 0,5l	3 / 5

BIER

Pils // Quartiermeister, Wittichenau, 5,0% // 0,33l	3
Gelber Bär - Pils // Schoppe Bräu, Berlin, 5,2% // 0,33l	4
Rotbier // Quartiermeister, Wittichenau, 5,2% // 0,33l	3,5
Grüner Bär - Pale Ale // Schoppe Bräu, Berlin, 5,6% // 0,33l	4,5
Blauer Bär - IPA // Schoppe Bräu, Berlin, 6,5% // 0,33l	4,5
Freibier // alkoholfrei, Quartiermeister, Wittichenau // 0,33l	3,5
Pale Ale // alkoholfrei, Schoppe Bräu, Berlin // 0,33l	4,5

₁ Haselnuss

Alle Preise inkl. 19% MwSt.



DRINKS

Mondino Spritz // bitter, süß & saftig Mondino Aperitivo, Riesling Brut	10
-----------------------------------------------------------------------------------	----

Gin Tonic // erfrischend & würzig Duke's Munich Dry Gin, Aqua Monaco Tonic Water	10
--------------------------------------------------------------------------------------------	----

The Garden Party // fruchtig, erfrischend Oel's 3 Gin, Honigmelone, Palènt Achillea liqueur, Zitrone, Soda	12
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Clover Club // klassisch, weiche Terxtur 5 Continents Hamburg Dry Gin, Rovero Rosso, Dwersteg Cassis, Zitrone, Aquafaba	13
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Summer Harvest // strukturiert & aromatisch Der Kleine Lord No04 Whiskey, Fino Seco Dry, Nektarine & Pfeffer, Zitrone, Aquafaba	13
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

The Little Alpine // reichhaltig, komplex mit Toffee & Alpenkräutern Don R*** Rum, Amanero Amaro, Haselnuss ₁ , Zitrone, Birne	14
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

“That's my jam” Negroni // süß und säuerlich mit Beeren und Gewürzen Tramonto Rosso Vermouth, Dwersteg Amaro, Leopold Sloe Gin	12
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

MOCKTAILS – hausgemacht

Früchtesirup mit Zitrone & Soda // 0,25l Honigmelone Nektarine & Pfeffer	alle	7,5
-------------------------------------------------------------------------------------------	------	-----

Für mehr Aperitifs oder Digestifs, fragen Sie bitte den Service.

₁ Haselnuss

Alle Preise inkl. 19% MwSt.



WEISSWEIN



Grauburgunder // Reibold, Pfalz, 2020	5	30
Riesling // Clemens Busch, Mosel, 2019	6	35
Löss Grüner Veltliner // Jurtschitsch, Kamptal, Österreich 2019	6	35
Weißburgunder // Tomislav Markovic, Baden, 2019	7	40
Chardonnay Dos Argenté // David Large, Beaujolais, Frankreich, 2020	7	40
Le Vigneron Grec // Lalioti Korinthias, Papargyriou, Griechenland, 2017	8	48
Rkatsiteli // Iberieli, Kachetien, Georgien, 2019	8	48
Tacheles // Weinreich, Rheinhessen, 2017		34
Sauvignon Blanc // Oliver Zeter, Pfalz, 2020		36
Weiss Rheinischer Landwein // Martin Wörner, Rheinhessen, 2018		40
Chardonnay // Alois Lageder, Südtirol, Italien 2018		42
Leithaberg Chardonnay // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2014		42
Freyheit Welschriesling // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2017		43
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Mosel, 2019		45
Tsitska-Tsolikouri // Baia Wine, Imerieti, Georgien, 2020		48
Full of Rage Grauburgunder // Full, Rheinhessen, 2018		50
Spiegelberg Pinot Gris GG // Heitlinger, Baden, 2017		57
Lay Purus Riesling // Rita & Rudolf Trossen, Mosel 2017		62
Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2018		75
Riesling Marienburg Fahrlay GG // Clemens Busch, Mosel, 2016		80

Naturwein Orange Wine

Alle Preise inkl. 19% MwSt.



ROSÉWEIN



BOOM Rosé non Filtré // Schnaitman, Württemberg, 2019	5	30
ROB Spätburgunder Rosé // Immich-Batterieberg, Mosel, 2020	6	35
Rosé vom Opok // Weingut Muster, Südsteiermark, 2015	8	48

SCHAUMWEIN

Crémant // Jülg, Pfalz, 2018	6	35
Pet Nat de Franck // Les Vins Pirouettes, Elsass, Frankreich, 2019	7	40
Champagne Heri Hodie Premier Cru // Roger Coulon, Frankreich, 2019	13	80
Pet Nat // Loimer, Langenlois, Österreich, 2020		38
Pet Nat Rosé // Barth, Rheingau, 2017		54
Blanc de Noir // Philipp Kuhn, Pfalz, 2013		59
Langenlois Brut Nature // Loimer, Langenlois, Österreich, 2013		65
Longitude Champagne // Larmandier-Bernier, Vertus, Frankreich		110

SÜSSWEIN

Riesling Spätlese // Ludes, Klüsserather Bruderschaft, Mosel, 1994	8	48
Scheurebe Auslese // Bassermann -Jordan, Deidesheim, 2019	8	48
Zierfandler Eiswein // Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Österreich, 2018	12	72

Naturwein

Alle Preise inkl. 19% MwSt.



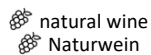
0,1



0,75

ROTWEIN

Naked Red // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2017	5	30
Pushta libre // Claus Preisinger, Burgenland, Österreich, 2020 	5	30
Mar y Muntana // l'Horizon, Roussillon, Frankreich, 2019 	6	35
Gamyhameha // David Large, Beaujolais, Frankreich, 2019		35
Mariage Spätburgunder // Carolin & Erik Riffel, Rheinhessen, 2015		36
Spektakel Dornfelder // Collective Z, Pfalz, 2017 		38
Entdeckung der Langsamkeit // Château Montfin, Corbières, Frankreich, 2015		40
Pas Pareil // Domaine Grand Guilhem, Corbière, Frankreich 2017 		42
Merlot // Alois Lageder, Südtirol, Italien, 2016		45
Edmond // Jean-Marie Chenivessse & Fils, Rhône, Frankreich, 2017		50
Pannobile // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2017		57
Collecció Syrah // Albet i Noya, Penedès, Spanien, 2015		58
Gimmeldingen Spätburgunder // Christmann, Pfalz, 2015		65
Finca la Milana // Albet i Noya, Penedès, Spanien, 2014		70
Pinot Noir Steinbuckel GG // Philipp Kuhn, Pfalz, 2015		95



All prices include 19% VAT.
Alle Preise inkl. 19% MwSt.



OUR RECOMMENDATION

4-Course Menu

White onion // leek and white wine sauce, cabbage, corn crackers, fermented mustard seeds⁵, leek oil
Rosé vom Opok, Weingut Muster, Southern Styria, 2015

Kohlrabi // sweet potato puree, roasted fennel, fresh strawberries, red onions, berry fond
Rkatsiteli, Iberieli, Kacheti, Georgia, 2019

Refreshment

Mole₃ // roasted cauliflower^{5,6}, baked potato, shiitake mushrooms, pickled garden carrots, fresh horseradish
Puszta Libre, Claus Preisinger, Austria, 2020

Oat and cinnamon ice cream // pickled blueberry sauce, oat crumble, elderflower oil, fresh berries
Pet Nat de Franck, Les Vins Piroettes, Alsace, France, 2019

4-course menu 49

wine-pairing 28

*All our products come from sustainable cultivation.
We mainly work with regional and seasonal ingredients.
"Gersi" composts all our leftovers.*

¹ wheat ² rye ³ almond ⁴ hazelnut ⁵ mustard ⁶ celery ⁷ walnut

All prices include 7% VAT.



DINNER MENU

White onion // leek and white wine sauce, cabbage, corn crackers, fermented mustard seeds⁵, leek oil
Rosé vom Opok, Weingut Muster, Southern Styria, 2015

Kohlrabi // sweet potato puree, roasted fennel, fresh strawberries, red onions, berry fond
Rkatsiteli, Iberieli, Kacheti, Georgia, 2019

Corn bread // smoked lentil cream, mushrooms "al Pastor", chili salsa, pickled onions, radishes
BOOM Rosé non Filtré, Schaitmann, Württemberg, 2018

Handmade tortelli_{1,2} // almond-ricotta-herb filling^{3,7}, carrot-fennel sauce⁶, snow peas, roasted tomato, burnt rye flour²
Chardonnay // Dos Argenté, Beaujolais, France, 2020

Carrot & parsnip // coffee-adobo marinated carrot, black-garlic-marinated parsnip, carrot-parsnip cream, pickled carrots, apple and rose hip dashi, coffee oil, summer blossoms
Le Vignerons Grec // Lalioti Korinthias, Papagyriou, Greece, 2017

Mole₃ // roasted cauliflower^{5,6}, baked potato, shiitake mushrooms, pickled garden carrots, fresh horseradish
Puszta Libre, Claus Preisinger, Austria, 2020

Oat and cinnamon ice cream // pickled blueberry sauce, oat crumble, elderflower oil, fresh berries
Pet Nat de Franck, Les Vins Piroettes, Alsace, France, 2019

FREA chocolate // chocolate Brownie¹, chocolate ganache, hazelnut ice cream⁴, vanilla rum sauce, hazelnut brittle⁴
Riesling Spätlese, Ludes, Klüsserather Bruderschaft, Moselle, 1996

3-course menu 39

4-course menu 49

5-course menu 59

kid's menu (please ask our service)

¹ wheat ² rye ³ almond ⁴ hazelnut ⁵ mustard ⁶ celery ⁷ walnut

All prices include 7% VAT.



DRINK MENU

WATER

Still // filtered & mineralized // 0,25l / 0,7l	2,5 / 5
Sparkling // filtered & mineralized // 0,25l / 0,7l	2,5 / 5

SOFTS

Homemade kombucha // 0,25l / 0,7l	5,5 / 14
Regional organic apple juice // 0,25l	4
Regional organic apple beetroot juice // 0,25l	4
Tonic Water // Aqua Monaco // 0,23l	4
Herbal Tonic // Aqua Monaco // 0,23l	4,2
Ginger Beer // Aqua Monaco // 0,23l	4

COFFEE & TEA

Espresso // single / double	2,5 / 3,5
Americano // 0,2l	3,5
Espresso Macchiato // handmade hazelnut milk ₂ , single / double	3 / 3,8
Hazelnut coffee // handmade hazelnut milk ₂ // 0,25l	4,5
Iced hazelnut latte // handmade hazelnut milk ₂ // 0,25l	5,5
Handmade hazelnut milk ₂ // 0,15l	4,5
Tee // Cup 0,25l / pot 0,5l	3 / 5

BEER

Pils // Quartiermeister, Wittichenau, 5,0% // 0,33l	3
Gelber Bär - Pils // Schoppe Bräu, Berlin, 5,2% // 0,33l	4
Red beer // Quartiermeister, Wittichenau, 5,2% // 0,33l	3,5
Grüner Bär - Pale Ale // Schoppe Bräu, Berlin, 5,6% // 0,33l	4,5
Blauer Bär - IPA // Schoppe Bräu, Berlin, 6,5% // 0,33l	4,5
Freibier // alcohol-free, Quartiermeister, Wittichenau // 0,33l	3,5
Pale Ale // alcohol-free, Schoppe Bräu, Berlin // 0,33l	3,5

₁ hazelnut

All prices include 19% VAT.



DRINKS

Mondino Spritz // bitter-sweet & juicy Mondino Aperitivo, Riesling Brut	10
Gin Tonic // fresh & herbal Duke's Munich Dry Gin, Aqua Monaco Tonic Water	10
The Garden Party // fruity, herbal & juicy Oel's 3 Gin, honey melon, Palènt Achillea liqueur, lemon, soda	12
Clover Club // smooth & classic 5 Continents Hamburg Dry Gin, Rovero Rosso, Dwersteg Cassis, lemon, aquafaba	13
Summer Harvest // warming, textured & aromatic Der Kleine Lord No04 Whiskey, Fino Seco Dry, nectarine & peppercorn, lemon, aquafaba	13
The Little Alpine // fresh and rich with toffee & alpine herbs Don R*** Rum, Amanero Amaro, hazelnut ₁ , lemon, pear	14
"That's my jam" Negroni // sweet and tart with berries & spices Tramonto Rosso Vermouth, Mondino Aperitivo, Leopold Sloe Gin	12
MOCKTAILS – homemade	
Fruit shrub with lemon & soda // 0,25l Honey melon Nectarine & pepper	all 7,5

For more aperitifs and digestifs, please ask the service staff.

₁ hazelnut

All prices include 19% VAT.



WHITE WINE

Pinot Gris // Reibold, Pfalz, 2020	5	30
Riesling // Clemens Busch, Moselle, 2019	6	35
Löss Grüner Veltliner // Jurtschitsch, Kamptal, Austria, 2019	6	35
Pinot Blanc // Tomislav Markovic, Baden, 2019	7	40
Chardonnay Dos Argenté // David Large, Beaujolais, France, 2020	7	40
Le Vigneron Grec // Lalioti Korinthias, Papargyriou, Greece, 2017	8	48
Rkatsiteli // Iberieli, Kachetien, Georgia, 2019	8	48
Tacheles // Weinreich, Rhinehessen, 2017		34
Sauvignon Blanc // Oliver Zeter, Pfalz, 2020		36
Weiss Rhineland table wine // Martin Wörner, Rhinehessen, 2018		40
Chardonnay // Alois Lageder, South-Tirol, 2018		42
Leithaberg Chardonnay // Heinrich, Burgenland, Austria, 2015		42
Freyheit Welschriesling // Heinrich, Burgenland, Austria, 2017		43
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Moselle, 2019		45
Tsitska-Tsolikouri // Baia Wine, Imerieti, Georgia, 2020		48
Full of Rage Pinot Gris // Full, Rhinehessen, 2018		50
Spiegelberg Pinot Gris GG // Heitlinger, Baden, 2017		57
Lay Purus Riesling // Rita & Rudolf Trossen, Moselle 2017		62
Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Austria, 2018		75
Riesling Marienburg Fahrlay GG // Clemens Busch, Moselle, 2016		80

natural wine orange wine

All prices include 19% VAT.



ROSE WINE

BOOM Rosé non Filtré // Schnaitman, Württemberg, 2019	5	30
ROB Rosé // Immich-Batterieberg, Moselle, 2020	6	35
Rosé vom Opok // Weingut Muster, Southern Styria, 2015	8	48

SPARKLING WINE

Crémant // Jülg, Pfalz, 2018	6	35
Pet Nat de Franck // Les Vins Pirouettes, Alsace, France, 2019	7	40
Champagne Heri Hodie Premier Cru // Roger Coulon, Vrigny, France, 2019	13	80
Pet Nat // Loimer, Langenlois, Austria, 2020		38
Pet Nat Rosé // Barth, Rheingau, 2017		54
Blanc de Noir // Philipp Kuhn, Pfalz, 2013		59
Langenlois Brut Nature // Loimer, Langenlois, Austria, 2013		65
Longitude Champagne // Larmandier-Bernier, Vertus, France		110

SWEET WINE

Riesling Spätlese // Ludes, Klüsserather Bruderschaft, Moselle, 1996	8	48
Scheurebe Auslese // Bassermann -Jordan, Deidesheim, 2019	8	48
Zierfandler Eiswein // Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Austria, 2018	12	72

natural wine

All prices include 19% VAT.




0,1



0,75

RED WINE

Naked Red // Heinrich, Burgenland, Austria, 2017	5	30
Pushta libre // Claus Preisinger, Burgenland, Austria, 2020 	5	30
Mar y Muntana // l'Horizon, Roussillon, France, 2019 	6	35
Gamyhameha // David Large, Beaujolais, France, 2019		35
Mariage Spätburgunder // Carolin & Erik Riffel, Rheinhessen, 2015		36
Spektakel Dornfelder // Collective Z, Pfalz, 2017 		38
Entdeckung der Langsamkeit // Château Montfin, Corbières, France, 2015		40
Pas Pareil // Domaine Grand Guilhem, Corbière, France 2017 		42
Merlot // Alois Lageder, Südtirol, Italy, 2016		45
Edmond // Jean-Marie Chenivessse & Fils, Rhône, France, 2017		50
Pannobile // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2017		57
Collecció Syrah // Albet i Noya, Penedès, Spain, 2015		58
Gimmeldingen Spätburgunder // Christmann, Pfalz, 2015		65
Finca la Milana // Albet i Noya, Penedès, Spain, 2014		70
Pinot Noir Steinbuckel GG // Philipp Kuhn, Pfalz, 2015		95

 natural wine

All prices include 19% VAT.