

FERNRUF 7

leut - feuer - musik



Tamarinde + Fevertree Tonic	0,25	6,20
Tamarinde-Limettensirup gespritzt	0,25	2,20/0,5 4,40
Rhabarber-Ingwer gespritzt	0,25	2,20/0,5 4,40
Tarocco Orange – BIO ohne Zuckerzusatz	0,3	4,20
Roter Apfelsaft – Hirschvogel	0,25	2,80/0,5 5,60
Montes Mineral	1 l	5,80
Verjus gespritzt – Barbara Öhlzelt	0,25	4,80
Almdudler	0,33	3,50
Wasser	1 lt.	1,80

Bier

Granitbier – Hofstetten	0,33	3,40
Pale Ale – Hofstetten	0,33	4,20
Neufeldner Hopferl	0,33	3,80
Roggen – Stift Schlägl	0,33	4,20
Champion Bitter – Felix Schiffner	0,33	4,20
Leinsamenbier Bio – Felix Schiffner	0,33	4,20
Dinkelbier Bio – Felix Schiffner	0,33	4,20
Hopfel-Apfelmost mit Süßmost verschnitten und Cascada Hopfen	0,33	7,50
Tee von Madame Wu		4,90

Champagner Conversation Brut Grand Cru, Jean Luis Vergnon Le Mesnil sur Oger, Champagne 0,75 55,-
Blancs de Blanc bedeutet nur weiße Trauben. In der Regel Chardonnay. Frisch, fruchtbetont, mineralisch. 0,1 l 8,50
Nicht nur als Aperitif geeignet. Á votre santé!

Weiss

Grüner Veltliner Klostersatz 2018, Stierschneider. Loiben, Wachau 4,80 / 28,-
Donausand, Braunerde und ein Schuss Urgestein. Im Glas der typische Wachauer Mix aus Birne, Pfirsich und einem anspruchsvollen Pfefferl.
Schlank und fein. Lädt zum Verkosten ein.

Grüner Veltliner Kremser Freiheit 2018, Proidl, Senftenberg, Kremstal 3,80 / 22,-
60 Grad Steillagen. Kühle Luftströme vom Waldviertel verbinden sich mit den milderen der Wachau.
Gneissverwitterungsböden schaffen Bedingun für Charakterweine.

Neuburger 2017 - BIO, Feiler Artinger Rust, Burgenland 4,80 / 28,-
Leichte Holzigkeit, für anspruchsvolle Geschmackstrinker, Neuburger ist selten. Kurt Feiler schickt seine Schafe in die Rebfelder. Ein BIONIER!

Grauburgunder Eckberg 2017, Elsnegg Gamlitz, Südsteiermark 4,80 / 28,-
Das Elsnegg-Haus ist nicht zu übersehen. Knallgelb. Sein Grauburgunder dagegen machts eher auf die sensible Art.
Öffnet sich phantastisch mit etwas Luft.

Traminer Ried Steintal 2017 – BIO, Neumeister Straden, Vulkanland 39,-
46Grad, 48',19' N und 15Grad, 52', 10'' sind die Koordinaten dieses südhangig gelegenen Weinbergs. Sie können ihre Drohne einpacken.

Rot

Rosé Fleur d'Eglantine 2018 - BIO, Mourgues du Gres Beaucaire, Cote de Nimes 4,80 / 28,-
So schmeckt Rosé. Saftig. Grenache, Mourvedre und ein Schuss Syrah.....Bien fait!
Arles, Avignon und Nimes sind gleich in der Nähe des Weinguts.

Cuvée Henri Boudau 2016, Boudau Rivesaltes, Roussillon – Südfrankreich 4,80 / 28,-
Monsieur Roudau! Oh la la! Auf der Straße pfeifen die Damen nach ihm. Aber auf seinen Wein kann niemand pfeifen.
Den lieben Madame & Monsieur gleichermaßen. Suchtgefahr!

Blaufränkisch Weinberg Reserve 2015, Kopfensteiner Eisenberg, Südburgenland 4,80 / 28,-
Früher hätten so gewaltige Weine nur Holzfäller getrunken. Heute finden auch sensible Zeitgenossen daran Gefallen

Langhe Nebbiolo DOC Angelo 2017, Veglio La Morra, Piemont 4,80 / 28,-
Nebbiolo wird öfters auch als kleiner Barolo bezeichnet. Ist ja dieselbe Rebsorte. Mauro lernte in den 80/90iger Jahren bei seinem
Mentor Elio Altare. Heute sind beide Winzer fixer Bestandteil der "Gruppo Insieme", die jedes Jahr im Musuem Lentos /Linz zur Degustation einlädt.

Pinot Noir Prämium 2015, Fischer, Soos, Thermenregion BIO 39,-
Pinot Noir die Primaballerina unter den roten Rebsorten. Eigenwillig, eitel, widerborstig, sensibel und graziös.
Jedes Jahr eine Herausforderung für den Erzeuger.

Corino – La Morra Barolo 2012 DAC 49,-
Der König der Rotweine! Zuverlässlich.

Keine Rücksicht auf Allergene möglich! Keine Kreditkarten!

Bistro – Backstube – Kochschule – Shop im Extrazimmer – Aperitiv Bitter Bar

Gin 4 cl.

Japanese Craft Gin – Roku Gin	9,20
Kyoto Dry Gin – Kino Bi	9,20
Stin-Gin – Steiermark	8,80
The Stin –Styrian dry Gin	6,00
Nikka Whisky from the Barrel	14,00

Apero Bitter

Antica Formula 1786	8,-
Suze 1889 und Champignon Bitter	9,-
First Fever-Österreich Wermut + Aromatic Tonic	6,-
Becherovka – Tonic hausgemacht+ Schwarzer Holler	9,-

aperitif sake

(frisch, jung & leicht)

Daigo no Shizuku 5,70

ebenfalls Terada Honke; mittelalterliche Brau-Rezeptur (frühes 15. Jhd.) – Polierrate knapp 95 % (also knapp 5 % wegpoliert!!) – Ergebnis ist ein erfrischender Aperitif – „Sake“ (besser „fermentiertes Reisgetränk – Sake eigentlich erst ab 17. Jhd.) mit spannenden Spiel aus Süße und Säure; unverdünnt, unfiltriert, nicht pasteurisiert

‘fruity’ sake

Kizan 4,80

Chikumanishiki Shuzō, Präfektur Nagano

Eleganter und doch körperreicher Ginjo Sake mit Frucht und Säure!

Senkin Kimoto 50 5,20

Senkin, Präfektur Tochigi

Ausgesprochen fruchtiger Daiginjo Sake, gebraut im traditionellen Holzfass, der die Süße perfekt mit der höheren Säure kombiniert.

‘liquid rice’ sake

(minimal poliert, traditionell hergestellt)

Katori 90 4,50

Sake Brauerei Terada Honke durchgehend bio und verzichtet auf Einsatz von modernen Maschinen und Technologie (daher auch sehr hohe Polierraten) = Handarbeit & mittelalterliche Braumethoden! „flüssiger Reis“ – bei 90 % Polierrate (daher Name) sehr erdiger Sake mit Pilz-Aromatik (koji); unfiltriert, aber verdünnt und pasteurisiert

Tae no Hana 90 6,40

Moriki Shuzō, Präfektur Mie

Beinahe unpoliert (Polierrate 90!), und doch so elegant, feingliedrig und komplex! Eine Herausforderung, die in jahrelanger Detailarbeit perfektioniert wurde.

Liebe Gäste. Liebe Freunde

In Zeiten des Überflusses und der andauernden Reizüberflutung, wollen wir im Fernruf 7 das Wesentliche in den Mittelpunkt rücken. Genuss, abschalten, einfach loslassen... Daher gibt es ab nun keine Speisekarte mehr, sondern lediglich die Wahl zwischen ja und nein. Kein langes sondieren mehr, keine Ablenkung von Ihren Tischnachbarn und vor allem eine große Überraschung.

Brotzeit 18,- / Small 3-Gang Menü 35,- / Medium 4-Gang Menü 45,- / Large 5-Gang Menü 55,- / X-Large 6-Gang Menü 60,-

Zum Mitnehmen – auf Vorbestellung

Holzofen Sauerteigbrot (100%) – Demeter Weizenmehl – Waldstaudenroggen / Laib 6,-

Erdäpfel-Hopfenbrot – Demeter Weizenmehl - Einkorn – Mühlviertler Hopfen / Laib 6,-

Saisonelle Änderungen sehr wahrscheinlich – Guten Appetit wünscht Helmut Rachinger

Gutscheine Fernruf 7 zum Verschenken Schön zu überreichen. Noch schöner einzulösen.

Gutscheine anlässlich eines Geburtstags-, Hochzeits- oder Jahrestages. Auch ohne Anlass gültig.

Einlösbar für ein fertiges Essen oder einen Kochkurs.

Keine Rücksicht auf Allergene möglich! Keine Kreditkarten!

Bistro – Backstube – Kochschule – Shop im Extrazimmer – Aperitiv Bitter Bar