

## WINTER MENÜ

**4 Gänge 76 (ohne Grammelknödel)**

**5 Gänge 85 /Weinbegleitung 38.5**

### **Rollmops von der Radlberger Lachforelle**

Topinambur. Krautcreme. Paprika. Lachsforellenkaviar VS 20

*Herrn Greanz IV. Weingut Nimmervoll. Engelmansbrunn 7.5 (Maischevergoren)*

---

### **Gratiniertes Carpaccio vom Wildschwein Rücken** VS 20

Steinpilzschaum. Radieschen. Perigord Trüffel aus Parisdorf

*Roter Veltliner Hinterberg 2023. Bauer Josef. Grossriedenthal 8*

---

### **Grammelknödel** pro Stück 8

Speckkraut. Kohlsprossenblätter

*Grüner Veltliner Kronberg 2023. Weingut Setzer. Hohenwarth 8*

---

### **Eggendorfer Weidelamm kurz gebraten und geschmort**

Hirse. Spitzpaprika. Spitzkraut HS 35

*Caburnio 2019. Tenuta Monteti. Toskana (Magnum) 10*

---

### **Mascarpone Tarte** 10

Baiser

*Rosa Pet Nat 2021(Pinot Noir). Christina Hugl. Langenlois 1/16 5*

## VEGETARISCHES MENÜ

**4 Gänge 68**

**Weinbegleitung 28.5**

### **Gemüse Tartar**

Quinoa. Fenchel. Mini Rüben. Pfirsich VS 18

*Herrn Greanz IV. Weingut Nimmervoll. Engelmannsbrunn 7.5 (Maischevergoren)*

---

**Gebratener Kopfsalat** VS 18.5

Sauerkraut Saft. Brotrreadcrumbs. Baby Blattspinat. Schwarzwurzeln

*Roter Veltliner Hinterberg 2023. Bauer Josef. Grossriedenthal 8*

---

### **Gratinierte Melanzani mit Thymian**

Süsserdäpfel. Paradeiser. Zucchini HS 25.5

*Grüner Veltliner Kronberg 2023. Weingut Setzer. Hohenwarth 8*

---

**Winkelhofers Bratapfel** 14

Marzipancreme. Karamell Eis

*Rosa Pet Nat 2021(Pinot Noir). Christina Hugl. Langenlois 1/16 5*

## A LA CARTE

### Zu Beginn...

#### **Brot vom Brotocnik „Waldviertler Dunkel“**

4.5/ Person

Erdäpfelkas

Kalt gepresstes Öl vom BIO Hof Blaich

Kalbfleisch Aufstrich

### Suppen/ Vorspeise....

#### **Rindsuppe**

Dinkelfrittaten oder Griessnockerl oder Leberknödel

6

#### **Safranschaumsuppe**

8.5

Wintergemüse

#### **Beef Tartar vom Winkelhofer Bauernhof**

20

Roter Zwiebel. Weißer Rettich. Brunnenkressecreme. Radieschen

#### **Kalbsbries gebraten**

21

Pilz Risotto

#### **Grammelknödel**

pro Stück

8

Speckkraut. Kohlsprossenblätter

## Hauptspeise....

<b>Gebratene Beiried vom Winkelhofer Bauernhof</b> Polenta. Federkohl. Rüben. Kürbis	36
<b>Gebratene Waldland Entenbrust</b> Melanzani. Erdäpfelnockerl. Radicchio. Shitake Pilze	35
<b>Gekochtes Beinfleisch vom Winkelhofer Bauernhof</b> Dinkelreis Karotten Risotto. Gemüse. Selleriecreme. Kren	28
<b>Gyoza</b> ( <i>asiatische Teigtaschen vegetarisch</i> ) Tony Bon Choi. Chili Butter. Topinambur	25
<b>Gebratener Kaninchenrücken</b> Petersilcreme. Fisolen. Käferbohne. Brokkoli	31
<b>Schweinsschnitzel gebacken</b> mit Petersilienerdäpfel. Gemischter Salat	15.5
<b>Waldland Backhenderl</b> (ohne Haut) Erdäpfel-Gurkensalat	25
<b>Gedämpfter Radlberger Saibling</b> Confierter Erdäpfel. Schwarzwurzeln. Zucchini. Kohlrabi	36

## Süßer Ausklang....

### **Schokolade Creme**

Himbeer Eis. Radicchio. Miso 14

### **Topfensoufflée** (15 Minuten Vorfreude)

Quitten. Basilikum 14

### **Waldviertler Mohntorte**

5.5

### **Joghurt Mousse**

13

Pavlova. Müsli. Mirabell Eis

### **Hausgemachtes Eis**

Banane. Graumohn. Schokolade. Sauerrahm. Erdnuß. Mandel Eis je 2.9

### **Sorbet**

Bergamotte je 2.9

.....mit Prosecco

5

Allergene: Bitte wenden Sie sich bezüglich Inhaltsstoffe und Allergene an uns.  
Bei Histamin Unverträglichkeiten bitte informieren Sie uns.

+++Zusätzlich Freitag 23. Jänner und 30. Jänner 2026 geöffnet!!+++