

WINTER MENÜ

4 Gänge 78 (inkl. Nachspeise)

5 Gänge 95 /Weinbegleitung 34

Rollmops von der Lachforelle

Topinambur. Krautcreme. Paprika. Lachsforellenkaviar VS 20

Grüner Veltliner Weinzapfl 2024. Deim Gerhard. Schönberg 5

Gratiniertes Carpaccio vom Eggendorfer Rind VS 20

Steinpilzschaum. Radieschen. Perigord Trüffel aus Parisdorf

Riesling Ried Felser Diebstein 2023. Weingut Schuster. Großriedenthal 7

Gebratener Kaninchenrücken

Petersilcreme. Fisolen. Käferbohne VS 20

Roter Veltliner Kreimelberg 2023. Weingut Setzer. Hohenwarth 7

Eggendorfer Weidelamm kurz gebraten und geschmort

Hirse. Spitzpaprika. Spitzkraut HS 35

Caburnio 2019. Tenuta Monteti. Toskana (Magnum) 10

Mascarpone Tarte

Baiser 12

Auslese Cuvee 2023. Kracher. Illmitz 1/16 5

VEGETARISCHES MENÜ

4 Gänge 68 (inkl. Nachspeise)

5 Gänge 84

Gemüse Tartar *vegetarisch*

Quinoa. Fenchel. Mini Rüben. Pfirsich VS 18

Kopfsalat

VS 18.5

Brunnenkresse Sauce . Brotrumbles. Baby Blattspinat. Schwarzwurzeln

Gyoza (asiatische Teigtaschen)

VS 20

Tony Bon Choi. Chili Butter. Topinambur

Gratinierte Melanzani mit Thymian

Süsserdäpfel. Paradeiser. Zucchini HS 25.5

Bratapfel

14

Marzipancreme. Karamell. Eis

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

Zu Beginn...

Brot vom Brotocnik „Waldviertler Dunkel“

4.0/ Person

Erdäpfelkas

Kalt gepresstes Öl vom BIO Hof Blaich

Kalbfleisch Aufstrich

Suppen....

Rindsuppe

Dinkelfrittaten. Griessnockerl. Leberknödel

6

Safransuppe

8.5

Wintergemüse

Zwischendurch....

Beef Tartar vom Winkelhofer Bauernhof

20

Roter Zwiebel. Weißer Rettich. Brunnenkressecreme. Radieschen

Grammelknödel

pro Stück

8

Speckkraut. Kohlsprossenblätter

Kalbsbries gebraten

21/25

Pilz Risotto. Eiskraut

Hauptspeisen....

Gebratene Beiried vom Winkelhofer Bauernhof Polenta. Federkohl. Schwarzwurzeln. Kürbis	36
Gekochtes Beinflisch vom Winkelhofer Bauernhof Dinkelreis Karotten Risotto. Gemüse. Selleriecreme	28
Krautwickler Grünkern. Butternusskürbis. Sauce Hollandaise	25
Gebratene Waldland Entenbrust Melanzani. Erdäpfelnockerl. Radicchio. Shitake	35
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfel. Gemischter Salat	15.5
Waldland Backhenderl (ohne Haut) Erdäpfel-Gurkensalat	25
Gedämpfter Saibling Confierter Erdäpfel. Schwarzwurzeln. Zucchini. Broccoli	36
Filet vom Wolfsbarsch Kohlrabi Gemüse. Blattspinat. Erdäpfelpürree	36.5

Süßer Ausklang....

Schokolade Creme

Himbeer Eis. Radicchio. Miso 14

Topfensoufflée (15 Minuten Vorfreude)

Quitten. Brunnenkresse Eis 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

Basilikum oder 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.