

## 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 . Brotcrumbles. 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** 6  
Dinkelfrittaten. Griessnockerl. Leberknödel

**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....

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

## Süßer Ausklang....

### **Schokolade Creme**

Himbeer Eis. Radicchio. Miso 14

**Topfensoufflée** (15 Minuten Vorfreude) 14

Quitten. Brunnenkresse Eis

### **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.