

Zusätzlich haben wir am Freitag 25. Oktober ab 17:00 Uhr unser Gasthaus geöffnet!

Wlan: Winkelhofer

MENÜ

4 Gänge 72 (inkl. Nachspeise) / Weinbegleitung 23.50

5 Gänge 85 (inkl. Nachspeise) / Weinbegleitung 28.50

Gemüse Tartar 16.00

PETERILJUS. QUINOA

SAUVIGNON BLANC RIED GALGENBERG 2023. WEINGUT ZIMMERMANN. RADLBRUNN 4.50

Radlberger Lachsforelle gebeizt mit Traubenkernöl 17.50

KOHLRABI SALAT. MARCHFELD ARTISCHOCKE. YUZU GEL

CHARDONNAY KARLN 2023. WEINGUT PRÖLL. RADLBRUNN 4.50

Ravioli vom geschmorten Eggendorfer Reh

PILZ SAUCE Vorspeise 17.00

ROTER VELTLINER RESERVE 2021. WEINGUT HAGENBÜCHL. HOHENWARTH 5.00

Rinderfilet Steak vom Winkelhofer Bauernhof

KARFIOLx2. SCHMORZWIEBEL. NEUHOLDS FISOLEN. BRATERDÄPFEL Hauptspeise 39.00

CABURNIO 2017 (CS/M/Alicante). TENUTA MONTETI. CAPALBIO 9.00

Zitronen Verbene Creme Brulée Nachspeise 9.00

RIESLING AUSLESE 2022. BRÜNDLMAYER. LANGENLOIS 1/16 5.50

Aufstriche & Sauerteig Brot vom Broccnik 4.00/Person

SUPPE

Parasolschaumsuppe

GEBACKENER PARASOL

7.50

Rindsuppe

DINKELFRITTATEN oder GRIESSNOCKERL oder LEBERKNÖDEL

5.50

Petersilie&Schwarzkohlsuppe

BRÖSELTOPFEN

7.50

VORSPEISE

Carpaccio vom Hirschkalb

BUTTERNUSSKÜRBIS. KÜRBISCREME. FEIGEN. SANDDORN

17.50

Faschierte Laibchen vom Eggendorfer Reh

ERDÄPFELPÜREE. EINGELEGTE QUITTEN

16.00

Vitello vom Kalb

PILZCREME. BUCHWEIZENKNUSPER. EINGELEGTER STEINPILZ

17.00

Gebratener Kaninchenrücken
ERBSENCREME. MARCHFELD ARTISCHOCKE. FISOLEN
17.50

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Kürbis Ravioli
PFIRSICH. BUTTERNUSSKÜRBIS. KÜRBISCREME. EISKRAUT
22.50

Krautwickler
GRÜNKERN. HERBSTGEMÜSE. SALBEI BEURRE BLANC
22.50

HAUPTSPEISEN

Hirschrücken im Pfefferkrokant
STEINPILZ POLENTA. BROKKOLIMANDEL. SCHWARZE JOHANNISBEER
Klein 31.00/34.00

Knusprige Landhendlbrust
DINKELREIS- KAROTTENRISOTTO. KAROTTENCREME. KAROTTE. MANGOLD
25.50/klein 22.50

Ragout vom Eggendorfer Reh
WALDVIERTLER KNÖDEL. SCHWARZWUZELN. SELLERIECREME. KOHLSPROSSEN
27.50

Schweinsschnitzel gebacken
PETERSILIENERDÄPFELN. GEMISCHTER SALAT
14.50

Gefüllte Fasanenbrust
ERDÄPFELNOCKERL. KÜRBISKRAUT. BUNTE RÜBEN
32.00

Eggendorfer Reh kurz gebraten
GRÜNKOHL. SPITZKRAUT. HIRSE. ROTE PAPRIKA
32.00

Lammeuschel vom Eggendorfer Weidelamm
SCHWAZRBROT SPECKKNÖDEL. MELANZANI
23.50

Geschmorte Schulter vom Winkelhofer Kalb
ERDÄPFEL SCHUPFNUDELN. GEWÜRZKÜRBIS
Klein 27.00/ 30.00

Filet vom Radlberger Saibling
KÜRBIS RISOTTO. BUNTER MANGOLD. FENCHELKRAUT. ZITRONENSCHAUM
Klein 32.00/ 35.00

SÜSSER AUSKLANG

Apfel Tarte

6.50

Haselnuss Mousse

MISO. MINZE.FERMENTIERTE CRANBERRIES

11.50

Basilikum Creme

SAUERRAHM EIS. FENCHELSUD. ZITRUSGEL

11.50

Waldviertler Mohntorte

4.90

Zwetschkenknödel vom Topfenteig (25 Minuten Vorfreude)

ZIMTBROSEL

Pro Stück 6.00

Hausgemachtes Eis : je 2.80/Kugel

SALZ&KARAMEL. BANANE. MARILLE. RIBISEL. GRAUMOHN

Hausgemachtes Sorbet

BASILIKUM