

HERBSTMENÜ

Vitello vom Eggendorfer Kalb VS 20

Pilzcreme. Buchweizenknusper. Radieschen

Grüner Veltliner Kalvarienberg 2024. Hager Oskar. Mollands 7

Grammelknödel pro Stück 8

Speckkraut. Kohlsprossen

Riesling Mathäa 2024. Weingut Edlinger. Röschitz 7

Trüffelnocchi vegetarisch VS 21

Mit Burgunder Trüffel aus Parisdorf bei Maissau

Chardonnay Reserve 2021. Weingut Wenzl Heribert. Dippersdorf 9

Eggendorfer Reh kurz gebraten 36

Marchfeld Artischocke. Topinambur. Eierschwammerln. Petersilcreme

Rosso&Nero 2021. Pöckl. Gols Cuvee) 10

Apfel Tarte

Salz&Karamel Eis 12

„Ogrosl „ Sauvignon Blanc PET NAT. Paul Zimmermann. Radlbrunn 7

5 Gänge 87 /Weinbegleitung 40 (je 1/8)

4 Gänge 69 (ohne Trüffelnocchi)

Alle Gerichte können auch gerne à la Carte bestellt werden

***** Freitags im Oktober zusätzlich ab 17:00 Uhr geöffnet*****

Zu Beginn...

Brot vom Brotocnik „Waldviertler Dunkel“ 4.5/ Person

Karotte Chicoree Aufstrich

Kalt gepresstes Öl vom BIO Hof Blaich

Zwiebelbutter

Suppen

Rindsuppe

Dinkelfrittaten oder Griessnockerl oder Leberknödel 6.5

Maronischaumsuppe 8.5

Vorspeisen....

Gebeizte Radlberger Lachsforelle mit Mandelmilch VS 21

Kohlrabi Carpaccio. Gewürz Kürbis. Mispeln

Faschierte Laibchen vom Eggendorfer Wildschwein VS 18

Erdäpfelpürree. Shitake Pilze

Gratinierte Eierschwammerln VS 21

Mit Hirsch Carpaccio. Steinpilzschaum. Marchfeld Artischocke

Gemüse Tartar *vegetarisch* VS 18.5

Quinoa. Pfirsich. Butternußkürbis

Hauptspeise....

Beiried vom Winkelhofer Bauernhof Chimichurri. Erdäpfel&Schupfnudeln. Herbstgemüse&Rüben	36.5
Hirsch aus der Stockerauer Au im Pfefferkrokant Polenta. Broccolimandel. Geflämmte Schwarzwurzeln	36
Gefüllte Fasanenbrust Knusprige Erdäpfelnockerl. Kürbiskraut. Mangold	33
Ragout vom Eggendorfer Reh Erdäpfelknödel. Schwarzkohl. Sellerie. Ratatouille	29
Gegrillte Salatherzen <i>vegetarisch</i> Sauerkraut Jus. Fisolen. Kohlrabi-Kimchi	25
Gyoza <i>(vegetarisch)</i> Pak Choi. Chili Butter. Topinambur	26
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat	17.5
Gebratenes Filet vom Radlberger Saibling Zitronen&Ricotta Ravioli. Blattspinat. Schmorparadeiser & Zucchini	36.5

Süsser Ausklang....

Haselnuss&Nougat Mousse

Miso. Sauerrahm Eis. Fermentierte Cranberries 15

Waldviertler Mohntorte 6

Halbflüssiger Schokoladekuchen mit Bananen Eis (15 Min Vorfreude) 15

Tonkabohne Creme Brûlée 14

Walnuss Auflauf. Weißes Schokolade Eis . Feigen 14

Hausgemachtes Eis

Kaffee&Miso. Bitterschokolade. Rhabarber. Graumohn. Salz&Karamel je 2.9

Sorbet

Bergamotte oder Basilikum je 2.9

.....mit Prosecco oder Grey Goose Wodka +5/ +9

Wir bitten um Verständnis, dass wir Rechnungen nur tischweise als Gesamtrechnung ausstellen.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!