

## HERBSTMENÜ

**4 Gänge 75 (inkl. Nachspeise)**

**5 Gänge 90 /Weinbegleitung 38**

### **Gemüse Tartar**

Quinoa. Fenchel. Mini Rüben. Puntarelle                      Vorspeise      17.5

RIESLING MATHÄA 2023. WEINGUT EDLINGER. RÖSCHITZ    6

---

### **Vitello vom Eggendorfer Kalb**

Vorspeise      20

Pilzcreme. Buchweizenknusper. Radieschen

GRÜNER VELTLINER KRONBERG 2022. WEINGUT SETZER. HOHENWARTH    7

---

**Gyoza** *vegetarisch*                                      Zwischengang      18

Mini Pak Choi. Knollenziest. Chili Butter

TRADITION 3 Jahre. SCHLOSS GOBELSBURG. GOBELSBURG (MAGNUM)                      11

---

### **Gefüllte Fasanenbrust**

Polenta. Gewürzkürbis. Federkohl                      Hauptspeise                      33

TERRA RUBRA 2022. WEINGUT DIWALD KARL. GROSSRIEDENTHAL    8

---

**Kaffee Panna Cotta**                                      13

Salz&Karamell Eis. Krokant

MUSKATELLER FRIZZANTE 2024. WINKELHOFER. EGGENDORF                      6

## **IM OKTOBER IST WILDZEIT...**

FREITAG 24.10.2025 ZUSÄTZLICH GEÖFFNET!

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

4/ Person

Karotten Chicoree

Kalt gepresstes Öl vom BIO Hof Blaich

Winkelhofers Rauchfleisch

## **Suppen....**

### **Rindsuppe**

Dinkelfrittaten. Griessnockerl. Leberknödel

6

### **Parasolschaumsuppe. Mini Faschiertes**

8

## **Zwischendurch....**

### **Rinder Tartar vom Winkelhofer**

Süßerdäpfel. Kimchi. Chili Eis

20

### **In Mandelmilch gegarte Radlberger Lachsforelle**

20

Kohlrabi Tascherl. Eiskraut. Lachsforellenkaviar

### **Carpaccio vom Hirsch**

20

Butternußkürbis. Eingelegter Steinpilz. Kürbiscreme. Feige

### **Grammelknödel**

1Stück/ 8

Speckkraut. Kohlsprossen

## Hauptspeisen....

|                                                                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Eggendorfer Reh kurz gebraten</b><br>Hirse. Spitzpaprika. Spitzkraut                                                      | 35    |
| <b>Geschmortes vom Manhartsberger Wildschwein</b><br>Broccolimandel. Erdäpfelknödel. Geflämmte Schwarzwurzeln. Sellerie      | 33    |
| <b>Zwiebelrostbraten von der Beiried vom Winkelhofer Bauernhof</b><br>Knusperfisolen. Röstzwiebel. Knusprige Erdäpfelnockerl | 33    |
| <b>Gratinierte Melanzani</b> <i>vegetarisch</i><br>Paradeiser. Thymian. Süsserdäpfel                                         | 24.5  |
| <b>Trüffelnocchi</b> <i>vegetarisch</i><br>Mit Burgunder Trüffel aus Parisdorf bei Maissau                                   | 26    |
| <b>Schweinsschnitzel gebacken</b><br>Petersilienerdäpfel. Gemischter Salat                                                   | 15.5  |
| <b>Faschierte Laibchen vom Eggendorfer Wildschwein</b><br>Erdäpfelpürree. Shitake Pilze                                      | 24    |
| <b>Filet vom Radlberger Saibling</b><br>Blattspinat. Artischocken. ZitronenRicotta Ravioli. Schmorparadeiser                 | 36/33 |

## **Süßer Ausklang....**

**Zwetschkenknödel** mit Topfenteig (25 Minuten Vorfreude)  
Zimtbrösel

7/Stück

**Schokolade Creme**  
Himbeer Eis. Radicchio. Miso

14

**Kaffee Panna Cotta**  
Salz&Karamell Eis. Krokant

13

**Halbflüssiger Schokoladekuchen** (15 Minuten Vorfreude)  
Sauerrahm Eis

14

**Waldviertler Mohntorte**

5.5

**Hausgemachtes Eis**  
Banane. Graumohn. Schokolade. Marille. Mirabell

je 2.9

**Sorbet**  
Bergamotte. Basilikum

je 2.9

.....mit Prosecco

5

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