

HERBSTMENÜ

4 Gänge 85 (inkl. Nachspeise)

5 Gänge 93 /Weinbegleitung 38

Gemüse Tartar

Quinoa. Eierschwammerl. 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

Grammelknödel

Zwischengang 1Stück/ 8

Speckkraut. Kohlsprossen

GRÜNER VELTLINER DÜRNSTEINER 2023. F.X. PICHLER. OBERLOIBEN 11

Rinderfilet Steak vom Winkelhofer Bauernhof

Eierschwammerl. Steinpilz Risotto. Mangold Hauptspeise 45

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 17. 10 und 24.10.2025 ZUSÄTZLICH GEÖFFNET!

Brot vom Brotocnik „Waldviertler Dunkel“

4.0/ Person

Karotten Chicoree

Kalt gepresstes Öl vom BIO Hof Blaich

Winkelhofers Rauchfleisch

Suppen....

Rindsuppe

Dinkelfrittaten. Griessnockerl. Leberknödel

6.0

Parasolschaumsuppe

8.0

Zwischendurch....

Rinder Tartar vom Winkelhofer

Süßerdäpfel. Kimchi. Chili Eis

20

In Mandelmilch gegarte Radlberger Lachsforelle

20

Kohlrabi Tascherl. Fisolen. Lachsforellenkaviar

Carpaccio vom Hirsch

20

Butternußkürbis. Eingelegter Steinpilz. Kürbiscreme. Feige

Hauptspeisen....

Rücken vom Hirschkalb in Pfefferkrokant Broccolimandel. Polenta. Geblämmte Schwarzwurzeln	36
Trüffelgnocchi <i>vegetarisch</i> Mit Burgunder Trüffel aus Parisdorf bei Maissau	25
Gefüllte Fasanenbrust Knusprige Erdäpfelnockerl. Gewürzkürbis. Federkohl	33
Eggendorfer Reh kurz gebraten Hirse. Spitzpaprika. Spitzkraut	35
Gratinierte Melanzani <i>vegetarisch</i> Paradeiser. Thymian. Süsserdäpfel	24.5
Schweinsschnitzel gebacken Petersilienerdäpfel. Gemischter Salat	15.5
Faschierte Laibchen vom Eggendorfer Wildschwein Erdäpfelpürree. Shitake Pilze	24
Filet vom Radlberger Saibling Blattspinat. Artischocken. ZitronenRicotta Ravioli. Schmorparadeiser	36/33

Süßer Ausklang....

Zwetschkenknödel mit Topfenteig (25 Minuten Vorfreude) Zimtbrösel	7/Stück
Schokolade Himbeer Eis. Radicchio. Miso	14
Kaffee Panna Cotta Salz&Karamell Eis. Krokant	13
Zwetschkentörtchen Frischkäse. Topinambur Eis. Baiser	14
Waldviertler Mohntorte	5.5
Hausgemachtes Eis Banane. Graumohn. Schokolade. 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.