

WINTER MENÜ

Rollmops von der Radlberger Lachforelle

Topinambur. Krautcreme. Paprika. Lachsforellenkaviar VS 20

Numen. Zillinger Johannes. Velm-Götzendorf 7.5 (Naturwein)

Gratiniertes Carpaccio vom Eggendorfer Kalb VS 21

Steinpilzschaum. Radieschen. Perigord Trüffel aus Parisdorf

Roter Veltliner Hinterberg 2023. Bauer Josef. Grossriedenthal 8

Grammelknödel pro Stück 8

Speckkraut. Kohlsprossenblätter

Grüner Veltliner Kronberg 2023. Weingut Setzer. Hohenwarth 8

Gebratene Waldland Entenbrust 35

Melanzani. Erdäpfelnockerl. Radicchio. Shitake Pilze

Schloss Gobelsburg Tradition Cuvee 3 Jahre (Magnum) 12

Mascarpone Tarte 10

Baiser

Rose Sparkling 2024. Diwald Karl. Grossriedenthal 1/16 7

5 Gänge 86 /Weinbegleitung 42.5

4 Gänge 77 (ohne Grammelknödel)

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüse Tartar

Quinoa. Fenchel. Rüben. Pfirsich VS 18.5

Rosa Marie 2023. Arndorfer und Freunde. Strass 7.5 (Naturwein)

Gebratener Kopfsalat

VS 18.5/ HS 25

Sauerkraut Saft. Brotcrumbles. Baby Blattspinat. Schwarzwurzeln

Grüner Veltliner Ried Satz 2023. Ehn Gerhard. Engelmannsbrunn 6

Gratinierte Melanzani mit Thymian

Süsserdäpfel. Paradeiser. Zucchini HS 25.5

Roter Veltliner Hinterberg 2023. Bauer Josef. Grossriedenthal 8

Winkelhofers Bratapfel

13

Marzipancreme. Salz& Karamell Eis

„Ogrosi“ Sauvignon Blanc 2023. Zimmermann Paul. Radlbrunn (PET NAT) 1/16 6

4 Gänge 68

Weinbegleitung 27.5

A LA CARTE

Zu Beginn...

Brot vom Brotocnik „Waldviertler Dunkel“

4.5/ Person

Erdäpfelkas

Kalt gepresstes Öl vom BIO Hof Blaich

Kalbfleisch Aufstrich

Suppen/ Vorspeise....

Rindsuppe

Dinkelfrittaten oder Griessnockerl oder Leberknödel

6

Safranschaumsuppe

8.5

Wintergemüse

Beef Tartar vom Winkelhofer Bauernhof

20

Roter Zwiebel. Weißer Rettich. Brunnenkressecreme. Radieschen

Ravioli von der geschmorten Kalbsschulter

20

Sauce Hollandaise. Ratatouille. Shitake

Gyoza *(vegetarisch)*

20

Pak Choi. Chili Butter. Topinambur

Hauptspeise....

Gebratene Beiried vom Winkelhofer Bauernhof Polenta. Federkohl. Rüben. Kürbiscreme	36
Gebratene Landhendelbrust Dinkelreis Karotten Risotto. Gemüse. Selleriecreme. Baby Blattspinat	28
Geröstete Kalbsleber vom Eggendorfer Kalb Erdäpfelpürree. Quitten	25
Gebratener Kaninchenrücken Petersilcreme. Fisolen. Käferbohne. Brokkoli	32
Kalbsbeuschel vom Eggendorfer Kalb Schwarzbrot&Speckknödel. Gemüse	25.5
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfel. Gemischter Salat	16.5
Waldland Backhenderl (ohne Haut) Erdäpfel-Gurkensalat	25
Gedämpfter Radlberger Saibling Confierter Erdäpfel. Schwarzwurzeln. Zucchini. Kohlrabi	36

Süsser Ausklang....

Schokolade Creme

Himbeer Eis. Radicchio. Miso 14

Topfensoufflée (15 Minuten Vorfreude)

Quitten. Rhabarber Eis 14

Waldviertler Mohn torte

5.5

Joghurt Mousse

13

Pavlova. Müsli. Mirabell Eis

Hausgemachtes Eis

Banane. Schokolade. Sauerrahm. Zimt. Zwetschkenröster

Weisse Schokolade je 2.9

Sorbet

Bergamotte oder 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.