

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

Melanzeni. 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

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

Marzipancreme. Salz& Karamell Eis

„Ogrosl“ 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 6
Dinkelfrittaten oder Griessnockerl oder Leberknödel

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

Süßer Ausklang....

Schokolade Creme

Himbeer Eis. Radicchio. Miso 14

Topfensoufflée (15 Minuten Vorfreude) 14

Quitten. Rhabarber Eis

Waldviertler Mohntorte

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.