

FRÜHLINGSMENÜ

Sashimi von der Radlberger Lachsforelle mit Mandelmilch

Rhabarber. Kohlrabisalat. Yuzu VS 20

Riesling Diebstein 2024. Weingut Schuster. Grossriedenthal 6

Vitello vom Eggendorfer Kalb VS 20

Pilzcreme. Radieschen. Buchweizenknusper

Roter Veltliner Hinterberg 2023. Weingut Bauer Josef. Grossriedenthal 8

Gebratener Kaninchenrücken VS 21

Petersilcreme. Fisolen. Käferbohne. Mönchsbart

Grüner Veltliner Reserve 2023. Weingut Humer. Mühlbach 6

Geschmorte Rinderschulter vom Winkelhofer Bauernhof 33

Gremolata. Spargel Risotto. Spinat

BIG FLIGHT Zweigelt Grande Reserve 2021. Weingut Hummel. Niederschleinz 9

Kaffee Panna Cotta 14

Quitten. Salz&Karamell Eis

Rose Sparkling 2024. Diwald Karl. Grossriedenthal 7

5 Gänge 91 /Weinbegleitung 38.5

4 Gänge 74 (ohne Kaninchen)

A LA CARTE

Zu Beginn...

Brot vom Brotocnik „Waldviertler Dunkel“ 4.5/ Person

Karotte Chicoree Aufstrich

Kalt gepresstes Öl vom BIO Hof Blaich

Winkelhofers Rauchfleisch

Suppen

Rindsuppe

Dinkelfrittaten oder Griessnockerl oder Leberknödel 6.5

Spargelcremesuppe vom Marchfeld Spargel 8.5

Bärlauchcremesuppe mit Knusper Ei 8.5

Vorspeisen....

Rinder Tartar vom Winkelhofer Rind 20

Kimchi. Chili Eis. Süsserdäpfel

Gratiniertes Kalbskopf Carpaccio 19.5

mit Vepeln. Topinambur. Knollenziest

Spargel Quiche *vegetarisch* 19

Brennessel Spinat

Hauptspeise....

Gebratener Kalbsrücken vom Winkelhofer Bauernhof 39
Braterdäpfel. Marchfelder SOLO Spargel. Sauce Hollandaise

Junges Reh kurz gebraten vom Manhartsberg 33
Polenta. Selleriecreme. Federkohl. Verpeln

Gebratene Salatherzen *vegetarisch* 25.5
Sauerkraut Saft. Schwarzwurzeln. Kohlrabi - Kimchi

Schnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat
vom Schwein 17.5
vom Huhn 19

Gratinierte Melanzani mit Thymian 25.5
Süßerdäpfel. Mangold. Paradeiser

Gebratene Landhendlbrust 29
Erdäpfelnockerl. Spargelgemüse. Zitronen Hollandaise. Karotte

Gebratenes Filet vom Radlberger Saibling 36.5
Zitronen Ricotta Ravioli. Salbei. Blattspinat. Schmorparadeiser

Süßer Ausklang....

Schokolade Creme

Himbeer Eis. Radicchio. Miso 15

Kaffee Panna Cotta 14

Quitten. Salz&Karamell Eis

Waldviertler Mohntorte 6

Halbflüssiger Schokoladekuchen (15 Min Vorfreude) 15

Sauerrahmeis

Topinambur Crème Brûlée 14

Rhabarber Tarte mit Buttermilch Eis. Kamillen Creme 15

Hausgemachtes Eis

Banane. Tonkabohne. Rhabarber. Joghurt. Kaffee&Miso. Safran je 2.9

Sorbet

Bergamotte oder Karotte 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!