

SOMMERMENÜ

Frau Neuholds Paradeiservielfalt *vegetarisch* 18

Ziegenkäse. Butternusskürbis. Basilikum

Rosa Marie 2025 . Arndorfer. Strass im Strassertal 7.5 (Naturwein)

Gebackene Zucciniblüte *vegetarisch* 15

Marille. Frischkäse. Neuholds Zucchini

Chardonnay Karln 2025. Weingut Pröll. Radlbrunn 6

Gratinierte Eierschwammerln VS 21

Mit Hirsch Carpaccio. Steinpilzschaum. Mini Patissson

Riesling Mathäa 2024. Edlinger Hannes. Röschitz 6

Gebratener Kalbsrücken vom Winkelhofer Bauernhof 40

Tagliatellen. Eierschwammerlsauce. Muskatkürbis. Pak Choi

Terra Rubra 2021. Weingut Diwald Karl. Grossriedenthal 9

Joghurt Mousse 14

Pavlova. Müsli. Eingelegte Marille. Ribisel Eis

Blanc de Blancs 2022. Weingut Bauer Josef. Grossriedenthal 8

5 Gänge 94 /Weinbegleitung 36,5

4 Gänge 75 (ohne Eierschwammerln)

Zu Beginn...

Brot vom Brotocnik „Waldviertler Dunkel“ 4.5/ Person

Karotte Chicoree Aufstrich

Kalt gepresstes Öl vom BIO Hof Blaich

Erdäpfelkas

Suppen

Rindsuppe

Dinkelfrittaten oder Griessnockerl oder Leberknödel 6.5

Gurkenkaltschale 8

Steinpilzcremesuppe 8.5

Vorspeisen....

Rinder Tartar vom Winkelhofer Rind 21

Kimchi. Chili Eis. Süsserdäpfel

Gebeizte Radlberger Lachsforelle mit Mandelmilch

Kohlrabi Carpaccio. Paradeiser Mousse. Eiskraut 21

Vitello vom Eggendorfer Kalb VS 20

Pilzcreme. Frau Neuholds Eiszapfen. Buchweizenknusper

Paradeiser Gnocchi VS 19

Basilikumspinat. Paradeiser. Ricotta

Hauptspeise....

Dry aged- 6 Wochen Hausreifung

Tomahawk Steak 39/ pro Person (für 2 Personen)

Eierschwammerln/ Rosmarin Erdäpfel/ Chimichurri/ sautierter Blattspinat

Geschmorte Schulter vom Eggendorfer Kalb 33

Gremolata. Polenta. Neuholds Rübenvielfalt. Kürbiskraut

Gebratene Landhendlbrust

Dinkelreis Karotten Risotto. Schmorgemüse. Sellerie. Mangold 29

Gebratener Kaninchenrücken 32

Petersilcreme. Fisolen. Marchfeld Artischocke

Gratinierte Melanzani mit Thymian *vegetarisch* 25.5

Süßerdäpfel. Bunter Mangold. Paradeiser

Schnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat

vom Schwein 17.5 vom Huhn 19.5 vom Kalb 25.5

Faschierte Laibchen vom Eggendorfer Weidelamm 24.5

Erdäpfelpürree. Shitake Pilze

+Blattsalat 4.8 (zu bestellen)

Gebratenes Filet vom Radlberger Saibling 36.5

Erdäpfelnockerln. Schwarzwurzeln. Blattspinat. Ratatouille

Süßer Ausklang....

Haselnuss&Nougat Mousse

Miso. Himbeer Eis. Fermentierte Cranberries 15

Waldviertler Mohntorte 6

Topfensoufflée mit Rhabarber Eis (15 Min Vorfreude) 15

Tonkabohne Creme Brûlée 14

Joghurt Mousse 14

Pavlova. Müsli. Eingelegte Marille. Ribisel Eis

Marillenknödel mit Topfenteig 7.5/ Stück (25 Min Vorfreude)

Zimtbrösel

Hausgemachtes Eis

Kaffee&Miso. Nougat. Sauerrahm. Buttermilch. Salz&Karamell je 2.9

Sorbet

Bergamotte oder Basilikum 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!