

SOMMERMENÜ

Frau Neuholds Paradeiservielfalt *vegetarisch* 18

Ziegenkäse. Butternusskürbis. Basilikum

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

Gratinierte Eierschwammerln VS 21

Mit Kalbskopf Carpaccio. Steinpilzschaum. Mini Patissson

Roter Veltliner Ried Hinterberg 2024. Weingut Josef Bauer. Großriedenthal 8

Trüffel Gnocchi *vegetarisch* VS 20

Perigord Trüffel aus Parisdorf

Chardonnay Reserve 2021. Weingut Wenzl Heribert. Dippersdorf 9

Gebratener Kalbstafelspitz vom Winkelhofer Kalb 33

Erdäpfel&Schupfnudeln. Kürbiskraut. Speckfisolen

Caburnio 2020. Tenuta Monteti. Toskana (Magnum) 12

Joghurt Mousse 14

Pavlova. Müsli. Eingelegter Pfirsich. Ribisel Eis

Blanc de Blancs 2022. Weingut Bauer Josef. Grossriedenthal 8

5 Gänge 91 /Weinbegleitung 44 (je 1/8)

4 Gänge 74 (ohne Gnocchi)

***** Freitag 11.9. 2026 und 25.9. 2026 zusätzlich ab 17:00 Uhr geöffnet*****

Zu Beginn...

Brot vom Brotocnik „Waldviertler Dunkel“ 4.5/ Person

Karotte Chicoree Aufstrich

Kalt gepresstes Öl vom BIO Hof Blaich

Kalbfleisch Aufstrich

Suppen

Rindsuppe

Dinkelfrittaten oder Griessnockerl oder Leberknödel 6.5

Steinpilzcremesuppe 8.5

Vorspeisen....

Gebeizte Radlberger Lachsforelle mit Mandelmilch VS 21

Kohlrabi Carpaccio. Gewürz Kürbis. Eiskraut

Rindertartar vom Winkelhofer Bauernhof VS 21

Kimchi. Chili Eis

Gebackener Ochsenschlepp VS 18

Erdäpfel Majonnaise Salat

Vitello vom Eggendorfer Kalb VS 20

Pilzcreme. Buchweizenknusper. Radieschen

Hauptspeise....

Gebratene Waldland Entenbrust 35

Polenta. Eierschwammerln. Melanzani. Rübenvielfalt

Gebratene Landhendlbrust

Dinkelreis Karotten Risotto. Schmorgemüse. Bunter Mangold. Sellerie 29

Krautwickler *vegetarisch* 25.5

Grünkern. Eierschwammerln. Sauce Hollandaise. Mini Pak Choi

Gegrillte Salatherzen *vegetarisch* 25

Sauerkraut Jus. Schlangenbohnen. Marchfeld Artischocke

Faschierte Laibchen vom Eggendorfer Weidelamm 24

Erdäpfelpürree. Shitake Pilze

+Blattsalat 4.5 (auf Wunsch zu bestellen)

Schnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat

vom Schwein 17.5 vom Huhn 19.5 vom Kalb 25.5

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

Halbflüssiger Schokoladekuchen mit Sauerrahm Eis (15 Min Vorfreude) 15

Kaffee Panna Cotta

Krokant. Salz&Karamell Eis 14

Marillenknödel mit Topfenteig 7.5/ Stück (25 Min Vorfreude)

Zimtbrösel

Zwetschken Tarte mit Tonkabohnen Eis. Kamillen Creme 15

Hausgemachtes Eis

Kaffee&Miso. Nougat. Rhabarber. Pfirsich 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!