

FRÜHLINGS MENÜ

Gebeizte Radlberger Lachforelle mit Traubenkernöl

Lachsforellenkaviar. Kohlrabisalat. Yuzu VS 20

Grüner Veltliner Steiningen 2025. Weingut Pröll. Radlbrunn 6

Gebratener Kaninchenrücken VS 21

Petersilcreme. Fisolen. Käferbohne. Brokkoli

Riesling Brunnthal 2024. Weinhof Grill. Fels/Wagram 6

Bärlauch Tagliolini vegetarisch VS 20

Pilzschaum

Roter Veltliner Hinterberg 2023. Weingut Bauer Josef. Grossriedenthal 7

Gebratene Beiried vom Winkelhofer Bauernhof HS 36

Getrüffelttes Erdäpfelpürree. Schwarzwurzeln. Broccoli & Grünkohl

Caburnio 2019. Tenuta Monteti. Toskana (Magnum) 12

Mascarpone Tarte

11

Baiser

Rose Sparkling 2024. Diwald Karl. Grossriedenthal 7

5 Gänge 96 /Weinbegleitung 40.5

4 Gänge 79 (ohne Tagliolini)

VEGETARISCHES MENÜ

Löwenzahnsalat VS 18.0

Cous Cous. Ziegenkäse. Radieschen

Anina Verde 2024. Arndorfer und Freunde. Strass 7.5 (Naturwein)

Bärlauch Quiche VS 19.0

Roter Veltliner Hochstrass 2023. Weingut Sutter Hohenwarth 6

Karotten Variation

Brennessel Spinat VS 19.5

Grüner Veltiner Weinapfl 2024. Deim Gerhard. Schönberg 7

Erdäpfel Erbsen Gnocchi HS 26.5

Vogelmiere. Erbsencreme. Erbsen. Broterde

Riesling Mathäa 2024. Edlinger Hannes. Röschitz 6

Topinambur Crème Brûlée 13

Chardonnay Reserve 2021. Wenzl Heribert. Dippersdorf 8

5 Gänge 86 /Weinbegleitung 34.5

4 Gänge 68 (ohne Karotte)

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/ Vorspeise....

Rindsuppe

Dinkelfrittaten oder Griessnockerl oder Leberknödel

6

Bärlauchsuppe

8.5

Knusper Ei

Rinder Tartar vom Winkelhofer Rind

20

Kimchi. Chili Eis. Süsserdäpfel

Kalbsbeuschel vom Eggendorfer Kalb

20

Schwarzbrot Speckknödel

Hauptspeise....

Eggendorfer Weidelamm kurz gebraten Melanzani. Spitzpaprika. Hirse. Paprikacreme	37
Gebratener Kalbsrücken vom Winkelhofer Bauernhof Risotto. Shitake Pilze. Selleriecreme und Sellerie vom Salzteig	40
Ragout vom Winkelhofer Weidelamm Erdäpfelnockerl. Ratatouille. Topinambur Pürree	29
Gebratene Salatherzen <i>vegetarisch</i> Sauerkraut Saft. Schwarzwurzeln. Kohlrabi - Kimchi	25.5
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfel	16.5
Gebratene Hühnerbrust Polenta. Frühlingsgemüse. Zitronengremolata. Yuzu	29
Gebratenes Filet vom Radlberger Saibling Zitronen Ricotta Ravioli. Blattspinat. Schmorparadeiser	36.5

Süßer Ausklang....

Schokolade Creme

Himbeer Eis. Radicchio. Miso 14

Mandel Panna Cotta

Quitten. Rhabarber Eis 14

Waldviertler Mohntorte

6

Topinambur Crème Brûlée

14

Rhabarber Tarte

Buttermilch Eis. Kamillen Creme 14

Hausgemachtes Eis

Banane. Tonkabohne. Salz&Karamell. Joghurt. Kaffee&Miso je 2.9

Sorbet

Bergamotte oder Karotte je 2.9

.....mit Prosecco oder Grey Goose Wodka +5/ +9

Allergene: Bitte wenden Sie sich bezüglich Inhaltsstoffe und Allergene an uns.
Bei Histamin Unverträglichkeiten bitte informieren Sie uns.