

FRÜHLINGS MENÜ

Gebeizte Radlberger Lachsforelle 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 8

Geschmortes vom Manhartsberger Wildschwein HS 33

Getrüffeltes Erdäpfelpürree. Schwarzwurzeln. Verpeln. Kohlrüben

Caburnio 2019. Tenuta Monteti. Toskana (Magnum) 12

Mandel Panna Cotta 14

Quitten. Rhabarber Eis

Rose Sparkling 2024. Diwald Karl. Grossriedenthal 7

5 Gänge 96 /Weinbegleitung 41.5

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

Brennessel Spinat

Roter Veltliner Hochstrass 2024. Weingut Jungmayr. Ebersbrunn 6

Karotten Variation VS 19.5

Flower Sprouts

Grüner Veltiner Weinapfl 2024. Deim Gerhard. Schönberg 6

Erdäpfel Erbsen Gnocchi HS 26.5

Vogelmiere. Erbsencreme. Erbsen. Broterde

Riesling Mathäa 2024. Edlinger Hannes. Röschitz 7

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

6.5

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	17.5
Gebratene Landhendlbrust Polenta. Flower Sprouts. Zitronen Hollandaise. Mangold	29
Gebratenes Filet vom Radlberger Saibling Zitronen Ricotta Ravioli. Blattspinat. Schmorparadeiser	36.5

Süßer Ausklang....

Schokolade Creme

Himbeer Eis. Radicchio. Miso 15

Mandel Panna Cotta

Quitten. Rhabarber Eis 14

Waldviertler Mohntorte

6

Halbflüssiger Schokoladekuchen (15 Min Vorfreude)

15

Sauerrahmeis

Topinambur Crème Brûlée

14

Rhabarber Tarte/Buttermilch Eis. Kamillen Creme

15

Hausgemachtes Eis

Banane. Tonkabohne. Salz&Karamell. 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!