

FRÜHLINGSMENÜ

Sashimi von der Radlberger Lachsforelle mit Mandelmilch

Rhabarber. Kohlrabisalat. Yuzu VS 20

Riesling Diebstein 2024. Weingut Schuster. Grossriedenthal 6

Gebratener Kaninchenrücken VS 21

Petersilcreme. Fisolen. Käferbohne. Brokkoli

Grüner Veltliner Reserve 2023. Weingut Humer. Mühlbach 6

Bärlauch Tagliolini vegetarisch VS 20

Pilzschaum

Roter Veltliner Hinterberg 2023. Weingut Bauer Josef. Grossriedenthal 8

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 Tagliolini)

VEGETARISCHES MENÜ

Spargel-Löwenzahnsalat

VS 18.5

Cous Cous. Junge Radieschen von Frau Neuholds Garten. Ziegenkäse

Anina Verde 2025. Arndorfer und Freunde. Strass (WB) 7.5 (Naturwein)

Spargel Quiche VS 19.0

Mönchsbart

Sauvignon Blanc 2025. Weingut Zimmermann. Radlbrunn 6

Karotten Variation VS 19.0

Karotten Sorbet

Riesling Reipersberg 2024. Weingut Gschweicher. Röschitz 6

Erdäpfel Erbsen Gnocchi HS 26.5

Vogelmiere. Erbsencreme. Erbsen. Broterde

Grüner Veltliner Reserve Leonhard 2022. Weingut Hagenbühel 7

Topinambur Crème Brûlée 14

Muskateller Frizzante. Winkelhofer. Eggendorf 6

5 Gänge 86 /Weinbegleitung 32.5

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

Spargelcremesuppe vom Marchfeld Spargel

8.5

Bärlauchcremesuppe mit Knusper Ei

8.5

Rinder Tartar vom Winkelhofer Rind

20

Kimchi. Chili Eis. Süsserdäpfel

Gratiniertes Kalbskopf Carpaccio

19.5

mit Vepeln. Topinambur. Knollenziest

Hauptspeise....

Gebratene Beiried vom Winkelhofer Bauernhof	36.5
Braterdäpfel. Marchfelder SOLO Spargel. Sauce Hollandaise	
Junges Reh kurz gebraten vom Manhartsberg	33
Polenta. Selleriecreme. Melanzani. Verpeln	
Gebratene Salatherzen <i>vegetarisch</i>	25.5
Sauerkraut Saft. Schwarzwurzeln. Kohlrabi - Kimchi	
Schnitzel gebacken	
vom Schwein mit Petersilienerdäpfel oder gemischtem Salat	17.5
vom Kalb mit Petersilienerdäpfel oder Erdäpfel&Gurkensalat	25
Geröstete Kalbsleber vom Eggendorfer Kalb	
Erdäpfelpürree. Shitake Pilze	25
Gebratene Landhendlbrust	29
Erdäpfelnockerl. Spargelgemüse. Zitronen Hollandaise	
Gebratenes Filet vom Radlberger Saibling	36.5
Fregola Sarda. Salbei. Blattspinat. Schmorparadeiser	

Süßer Ausklang....

Schokolade Creme

Himbeer Eis. Radicchio. Miso 15

Kaffee Panna Cotta

Quitten. Salz&Karamell Eis 14

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!