

SOMMERMENÜ

Vitello vom Eggendorfer Kalb VS 20

Pilzcreme. Frau Neuholds Eiszapfen. Buchweizenknusper

Grüner Veltliner Hochstrass 2025 . Weingut Hofbauer Schmidt. Hohenwarth 6

Gratinierte Eierschwammerln VS 21

Kalbskopf Carpaccio. Steinpilzschaum. Mini Patissson

Chardonnay Karln 2025. Weingut Pröll. Radlbrunn 6

Paradeiser Gnocchi VS 19

Basilikumspinat. Paradeiser. Ricotta

Riesling Mathäa 2024. Edlinger Hannes. Röschitz 6

Geschmorte Schulter vom Eggendorfer Kalb 33

Gremolata. Polenta. Fisolen und Neuholds Rübenvielfalt

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 95 /Weinbegleitung 40

4 Gänge 79 (ohne Gnocchi)

A LA CARTE

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

Lachsforellenkaviar. Eiskraut. 21

Frau Neuholds Paradeiservielfalt *vegetarisch* 18

Ziegenkäse. Butternusskürbis. Basilikum

Gebackene Zucchiniblüte *vegetarisch* 18

Marille. Frischkäse. Neuholds Mini Zucchini

Hauptspeise....

Dry aged- 6 Wochen Hausreifung

Tomahawk Steak 40 pro Person

Marchfeld Artischocke / Rosmarin Erdäpfel/ Chimichurri/ sautierter Blattspinat

Gebratene Waldland Entenbrust 35

Erdäpfel Schupfnudeln. Kürbiskraut. Eierschwammerln

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

Geröstete Kalbsleber 25

Erdäpfelpürree. Shitake Pilze

+Blattsalat 4.8

Gyoza (*asiatische Teigtaschen - vegetarisch*) 25.5

Mini Pak Choi. Chili Butter. Topinambur

Gebratene Landhendlbrust

Dinkelreis Karotten Risotto. Schmorgemüse. Sellerie. Mangold 29

Gebratenes Filet vom Radlberger Saibling 36.5

Erdäpfelnockerln. Schwarzwurzeln. Blattspinat. Ratatouille

Süßer Ausklang....

Haselnuss&Nougat Mousse

Miso. Marillen Eis. Fermentierte Cranberries 15

Waldviertler Mohntorte 6

Halbflüssiger Schokoladekuchen mit Sauerrahmeis (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. Himbeer. Rhabarber. Ribisel. 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!