

WINTER MENÜ

Gebeizte Radlberger Lachforelle mit Traubenkernöl

Lachsforellenkaviar. Kohlrabisalat. Yuzu VS 20

Numen. Zillinger Johannes. Velm-Götzendorf 7.5 (Naturwein)

Vitello vom Eggendorfer Kalb VS 20

Buchweizenknusper. Pilzcreme. Radieschen

Roter Veltliner Hinterberg 2023. Bauer Josef. Grossriedenthal 8

Grammelknödel pro Stück 8

Speckkraut. Kohlsprossenblätter

Grüner Veltliner Kronberg 2023. Weingut Setzer. Hohenwarth 8

Gebratene Waldland Entenbrust 35

Melanzani. Erdäpfelnockerl. Radicchio. Shitake Pilze

Caburnio 2019. Tenuta Monteti. Toskana (Magnum) 12

Mascarpone Tarte 11

Baiser

Rose Sparkling 2024. Diwald Karl. Grossriedenthal 7

5 Gänge 85 /Weinbegleitung 42.5

4 Gänge 77 (ohne Grammelknödel)

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüse Tartar

Quinoa. Fenchel. Rüben. Pfirsich VS 18.5

Rosa Marie 2023. Arndorfer und Freunde. Strass 7.5 (Naturwein)

Gebratener Kopfsalat

VS 18.5/ HS 25

Sauerkraut Saft. Brotcrumbles. Baby Blattspinat. Schwarzwurzeln

Grüner Veltliner Fass 4 2024. Ott Berhard. Feuersbrunn (Magnum) 8

Gratinierte Melanzani mit Thymian

Süsserdäpfel. Paradeiser. Zucchini HS 25.5

Riesling Mathäa 2024. Edlinger Hannes. Röschitz 7

Topinambur Crème Brûlée

12

Chardonnay Reserve 2021. Wenzl Heribert. Dippersdorf 8

4 Gänge 68

Weinbegleitung 30.5

A LA CARTE

Zu Beginn...

Brot vom Brotocnik „Waldviertler Dunkel“ 4.5/ Person
Karotte Chicoree Aufstrich
Kalt gepresstes Öl vom BIO Hof Blaich
Kalbfleisch Aufstrich

Suppen/ Vorspeise....

Rindsuppe

Dinkelfrittaten oder Griessnockerl oder Leberknödel 6

Safranschaumsuppe

Wintergemüse 8.5

Rinder Tartar vom Winkelhofer Rind

Kimchi. Chili Eis. Süßerdäpfel 20

Kalbsbeuschel vom Eggendorfer Kalb

Schwarzbrot Speckknödel 20

Hauptspeise....

| | |
|--|------|
| Gebratene Beiried vom Winkelhofer Bauernhof | 36 |
| Polenta. Federkohl. Neuholds Rüben. Sellerie | |
| Geschmorte Schulter vom Eggendorfer Kalb | 33 |
| Getrüffeltes Erdäpfelpüree. Schwarzwurzeln. Melanzani | |
| Gebratener Kaninchenrücken | |
| Petersilcreme. Fisolen. Käferbohne. Brokkoli | 32 |
| Gyoza (vegetarisch) | 26 |
| Pak Choi. Chili Butter. Knollenziest | |
| Kalbsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfel. Erdäpfel&Gurkensalat | 24.5 |
| Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfel. Gemischter Salat | 16.5 |
| Ravioli von der geschmorten Kalbsschulter | 25 |
| Sauce Hollandaise. Ratatouille. Topinambur | |
| Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch | 36.5 |
| Zitronen Ricotta Ravioli. Blattspinat. Fenchel | |

Süßer Ausklang....

Topinambur Crème Brûlée

12

Schokolade Creme

Himbeer Eis. Radicchio. Miso

14

Topfensoufflée (15 Minuten Vorfreude)

Quitten. Rhabarber Eis

14

Waldviertler Mohntorte

5.5

Halbflüssiger Schokoladekuchen (15 Minuten Vorfreude)

14

Bananen Eis

Mascarpone Tarte

10

Baiser

Hausgemachtes Eis

Banane. Schokolade. Sauerrahm. Tonkabohne. Safran. Mirabell

je 2.9

Sorbet

Bergamotte oder Karotte

je 2.9

.....mit Prosecco

5

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