

## 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**

8.5

Wintergemüse

#### **Rinder Tartar vom Winkelhofer Rind**

20

Kimchi. Chili Eis. Süsserdäpfel

#### **Kalbsbeuschel vom Eggendorfer Kalb**

20

Schwarzbrot Speckknödel

## Hauptspeise....

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

## **Süßer Ausklang....**

**Topinambur Crème Brûlée** 12

### **Schokolade Creme**

Himbeer Eis. Radicchio. Miso 14

**Topfensoufflée** (15 Minuten Vorfreude) 14

Quitten. Rhabarber Eis

**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.