

FRÜHLINGSMENÜ

Gemüse Tartar VS 18

Quinoa. Pfirisch. Junge Rüben

Riesling Mathäa 2024. Edlinger Hannes. Röschitz 6

Vitello vom Eggendorfer Kalb

Pilzcreme. Radieschen. Buchweizenknusper VS 20

Chardonnay Karln 2025. Weingut Pröll. Radlbrunn 6

Gebratener Kaninchenrücken VS 21

Petersilcreme. Fisolen. Erbsen

Schloss Gobelsburg. Tradition Cuvée 3 Jahre 11

Gebratene Waldland Entenbrust 35

Erdäpfel Schupfnudeln. Spinat. Shitake

BIG FLIGHT Zweigelt Grande Reserve 2021. Weingut Hummel. Niederschleinz 9

Kaffee Panna Cotta 14

Salz&Karamell Eis. Erdbeer

Blanc de Blancs 2022. Weingut Bauer Josef. Grossriedenthal 8

5 Gänge 91 /Weinbegleitung 40

4 Gänge 75 (ohne Kaninchen)

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

Safranschaumsuppe 8.5

Vorspeisen....

Rinder Tartar vom Winkelhofer Rind 20

Kimchi. Chili Eis. Süsserdäpfel

Grammelknödel und Speckkraut pro Stück 7.5

Gebeizte Radlberger Lachsforelle mit Mandelmilch

Lachsforellenkaviar. Kohlrabisalat. Yuzu 21

Gyoza Mini Pak Choi. Chili Butter. Topinambur (*vegetarisch*) 20

Hauptspeise....

Rinderfilet Steak vom Winkelhofer Bauernhof 45

Braterdäpfel. Gemüse. Eierschwammerln

Hirsch gebraten und geschmort 36

Polenta. Brokkoli&Mandel. Selleriepüree. Melanzani

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

Gebackene Zucchini-Blüte *vegetarisch* 25.5

Marille. Frischkäse. Sommerkürbis

Faschierte Laibchen vom Manhartsberger Reh mit Erdäpfelpüree. Mairüben 24

Gebratene Landhendlbrust

mit Erdäpfelnockerl. Paradeiser & Zucchini-Gemüse. Zitronen Hollandaise 29

Gebratenes Filet vom Radlberger Saibling 36.5

Zitronen Ricotta Ravioli. Fenchel. Blattspinat. Schmorparadeiser

Dry aged- 6 Wochen Hausreifung

Tomahawk Steak (für 2 Personen/ pro Person 39)

Wilder Broccoli&Grüner Spargel / Rosmarin Erdäpfel/ Chimichurri. Peterwurze

Süßer Ausklang....

Schokolade Creme

Himbeer Eis. Radicchio. Miso 15

Kaffee Panna Cotta 14

Salz&Karamell Eis. Erdbeer

Waldviertler Mohntorte 6

Halbflüssiger Schokoladekuchen mit Sauerrahmeis (15 Min Vorfreude) 15

Rhabarber Tarte mit Buttermilch Eis. Kamillen Creme 15

Marillenknödel mit Topfenteig 7.5/ Stück (25 Min Vorfreude)

Zimtbrösel

Hausgemachtes Eis

Tonkabohne. Kaffee&Miso. Nougat. Erdbeer. Rhabarber 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!