

SOMMERMENÜ

4 Gänge 73.5 (inkl. Nachspeise)

5 Gänge 87 /Weinbegleitung 39

Gemüse Tartar *vegetarisch*

Quinoa. Rüben. Weißes Paradeisermousse 17

WEISSBURGUNDER 2024. WINKELHOFER. EGGENDORF AM WALDE 3.9

Gratinierte Eierschwammerl Vorspeise 18.5

Kalbskopf Carpaccio. Steinpilzschaum. Mini Patisson

ROTER VELTLINER HINTERBERG 2021. JOSEF BAUER. GROSSRIEDENTHAL 7.0

Paradeiser Gnocchi *vegetarisch* Vorspeise 17

Basilikumspinat. Paradeiser. Ricotta

TRADITION CUVEE 3 JAHRE. SCHLOSS GOBELSBURG (aus der Magnum) 11.0

Gebratene Waldland Entenbrust Hauptspeise 35

Polenta. Eierschwammerl. Melanzani

CABURNIO 2019. TENUTA MONTETI. TOSKANA (aus der Magnum) 10.0

Joghurt Mousse 11

Pavlova. Sauerkirschen Eis. Müsli. eingelegte Marille

PET NAT 2021. HUGL CHRISTINA. LANGENLOIS 7.0

Brot vom Brotocnik „Waldviertler Dunkel“ 4/ Person
Erdäpfelkas
Karotte&Chicoree
Kalt gepresstes Öl vom BIO Hof Blaich

Suppen....

Rindsuppe
Dinkelfrittaten. Griessnockerl. Leberknödel 5.5

Safranschaumsuppe. Rollmops von der Lachsforelle 7.5

Zwischendurch....

Rinder Tartar. Süßerdäpfel. Kimchi. Chili Eis 19.5

Gebeizte Radlberger Lachsforelle 19.5
Fenchelgemüse. Kohrabi. Junge Radieschen

Ravioli von der geschmorten Kalbsbrust 18
Melanzani. Mini Pak Choi. Chili Butter

Paradeiservielfalt *vegetarisch* 16
Ziegenkäse. Butternusskürbis. Basilikum

Hauptspeisen....

Mufflon aus der Eggendorfer Au kurz gebraten Hirse. Spitzkraut. Spitzpaprika. Hanfsamen	34/31
Rinderfilet Steak vom Winkelhofer Bauernhof Tagliatellen. Mangold. Eierschwammerl Sauce	40
Zitronen Ricotta Ravioli. <i>vegetarisch</i> Spinat. Vogelmiere. Salbeischaum	24.5
Gebackene Kürbisblüte <i>vegetarisch</i> Marille. Frischkäse. Zucchini	24
Schweinsschnitzel gebacken Petersilienerdäpfel. Gemischter Salat	15
Faschierte Laibchen vom Eggendorfer Kalb Erdäpfelpürree. Pilzcreme. Steinpilze	20
Geschmorte Kalbsschulter vom Winkelhofer Bauernhof Gremolata. Steinpilz Risotto. Zucchini Gemüse	31/28
Filet vom Radlberger Saibling Baby Blattspinat. Artischocken. Erdäpfel. Junger Fenchel	35.5/32.5

Süßer Ausklang....

Haselnuss Mousse.

Miso. Marillen Eis. Fermentierte Cranberries 13

Marillenknoedel mit Topfenteig (25 Minuten Vorfreude) 6.5/Stück
Zimtbrösel

Mandel Panna Cotta. Salz-Karamell Eis.

Krokant. Marinierte Erdbeeren 12

Halbflüssiger Schokoladekuchen. (20 Minuten Vorfreude)

Bananen Eis. Eingelegte Quitten 13

Waldviertler Mohntorte 5

Vanille Creme Brûlée 12

Hausgemachtes Eis 2.9

Joghurt. Ribisel. Graumohn. Himbeer. Sauerrahm

Sorbet 2.9

Bergamotte. Basilikum

.....mit Prosecco 4.5

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