

HERBSTMENÜ

Vitello vom Eggendorfer Kalb VS 20

Pilzcreme. Buchweizenknusper. Radieschen

Grüner Veltliner Kalvarienberg 2024. Hager Oskar. Mollands 7

Gratinierte Eierschwammerln VS 21

Mit Hirsch Carpaccio. Steinpilzschaum. Marchfeld Artischocke

Grüner Veltliner Reserve Kirchengarten 2024 . Weingut Setzer. Hohenwarth 8

Trüffel Gnocchi vegetarisch VS 20

Burgunder Trüffel aus Parisdorf

Chardonnay Reserve 2021. Weingut Wenzl Heribert. Dippersdorf 9

Geschmorte Schulter vom Eggendorfer Rind 33

Gremolata. Kürbiskraut. Polenta. Fisolen

BIG FLIGHT Zweigelt Reserve 2020. Hummel Kurt. Niederschleinz 9

Kaffee Panna Cotta

Krokant. Salz&Karamell Eis 14

Loimer Extra Brut Reserve 2024. Loimer Fred. Langenlois 10

5 Gänge 94 /Weinbegleitung 43 (je 1/8)

4 Gänge 76 (ohne Gnocchi)

Alle Gerichte können auch gerne à la Carte bestellt werden

***** Freitag 25.9. 2026 zusätzlich ab 17:00 Uhr geöffnet*****

Zu Beginn...

Brot vom Brotocnik „Waldviertler Dunkel“ 4.5/ Person

Karotte Chicoree Aufstrich

Kalt gepresstes Öl vom BIO Hof Blaich

Winkelhofers Rauchfleisch

Suppen

Rindsuppe

Dinkelfrittaten oder Griessnockerl oder Leberknödel 6.5

Safranschaumsuppe 8.5

Herbstgemüse

Vorspeisen....

Gebeizte Radlberger Lachsforelle mit Mandelmilch VS 21

Kohlrabi Carpaccio. Gewürz Kürbis. Mispeln

Rindertartar vom Winkelhofer Bauernhof VS 21

Kimchi. Chili Eis

Gyoza (vegetarisch) VS 20

Pak Choi. Chili Butter. Topinambur

Gebackener Ochsenschlepp VS 20

Erdäpfelsalat. Sauce Tartar

Hauptspeise....

Eggendorfer Weidelamm kurz gebraten 36

Spitzpaprika. Hirse. Spitzkraut. Hanfsamen

Gebratene Landhendlbrust 29

Dinkelreis Karotten Risotto. Schmorgemüse. Bunter Mangold. Sellerie

Krautwickler *vegetarisch* 25.5

Grünkern. Eierschwammerln. Sauce Hollandaise. Mini Pak Choi

Ragout vom Eggendorfer Weidelamm

Waldviertler Knödel. Schwarzkohl. Shitake Pilze. Kohlsprossen 28

Gegrillte Salatherzen *vegetarisch* 25

Sauerkraut Jus. Schlangenbohnen. Kohlrabi-Kimchi

Kalbsbeuschel vom Eggendorfer Kalb VS 25

Schwarzbrot&Speckknödeln

Schnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat

vom Schwein 17.5 **vom Huhn** 19.5 **vom Kalb** 25.5

Gebratenes Filet vom Radlberger Saibling 36.5

Erdäpfelnockerln. Schwarzwurzeln. Blattspinat. Ratatouille

Süßer Ausklang....

Haselnuss&Nougat Mousse

Miso. Himbeer Eis. Fermentierte Cranberries 15

Waldviertler Mohntorte 6

Halbflüssiger Schokoladekuchen mit Sauerrahm Eis (15 Min Vorfreude) 15

Marillenknödel mit Topfenteig 7.5/ Stück (25 Min Vorfreude)

Zimtbrösel

Zwetschken Tarte mit Tonkabohnen Eis. Kamillen Creme 15

Hausgemachtes Eis

Kaffee&Miso. Nougat. Rhabarber. Graumohn. Ribisel brombeer/banane ?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!