

FRÜHLINGSMENÜ

4 Gänge 69 (inkl. Nachspeise)/ Weinbegleitung 28.5

5 Gänge 85 /Weinbegleitung 24.0

Gebeizte Radlberger Lachsforelle mit Traubenkernöl Vorspeise 19

RHABARBER. KOHLRABI. YUZU. LACHSFORELLEN KAVIAR

WEISSBURGUNDER 2023. WINKELHOFER. EGGENDORF AM WALDE 3.9

Gyoza *vegetarisch* Vorspeise 17

CHILLI BUTTER. MINI PAK CHOI. TOPINAMBUR

CHARDONNAY RIED KARLN 2023. WEINGUT PRÖLL. RADLBRUNN 4.5

Gebratener Kaninchenrücken

MÖNCHSBART. ARTISCHOCKE. ERBSE Vorspeise 19.5

ROTER VELTLINER HINTERBERG 2023. JOSEF BAUER. GROßRIEDENTHAL 6

Geschmorte Schulter vom Rind Hauptspeise 31

GREMOLATA. POLENTA. SPARGELGEMÜSE. SPINAT

TERRA RUBRA 2022. WEINGUT DIWALD KARL. GROSSRIEDENTHAL 7.5

Joghurt Mousse 11

PAVLOVA. SANDDORN EIS. MÜSLI

ROSE SPARKLING 2023. DIWALD KARL. GROSSRIEDENTHAL 6.5

ZUSÄTZLICH HABEN WIR AM FREITAG 30. MAI AB 17:00 Uhr GEÖFFNET!

Brot vom Brotocnik „Waldviertler Dunkel“

4/ Person

Erdäpfelkas

Karotte&Chicoree

Kalt gepresstes Öl vom Blaich

Suppen....

Spargelsuppe vom BIO Hof Brandenstein. Marchfeld

7.5

Rindsuppe

Dinkelfrittaten. Griessnockerl. Leberknödel

5.5

Zwischendurch....

Rinder Tartar. Süßerdäpfel. Kimchi. Chili Eis

19

Frühlingssalat

Spargel. Quinoa. Ziegenkäse. Sommerkürbis

vegetarisch

17.5

Vitello vom Eggendorfer Kalb

19

Pilzcreme. Buchweizenknusper. Radieschen

Spargel Quiche *vegetarisch*

Jungzwiebel. Radieschen

17.5

Hauptspeisen....

Maibock kurz gebraten vom Manhartsberg Erdäpfel Schupfnudeln. Sellerie. Kräuterseitlinge	34/31
Gebratener Kalbsrücken vom Winkelhofer Bauernhof Spargel Risotto. Mangold. Spargel	38
Schweinsschnitzel gebacken Petersilienerdäpfel. Gemischter Salat	15
Krautwickler <i>vegetarisch</i> Grünkern. Brennessel Spinat. Fisolen	24.5
Zitronen Ricotta Ravioli. <i>vegetarisch</i> Blattspinat. Vogelmie. Salbeischaum. Kohlrabi	24.5
Gebratene Landhendlbrust Dinkelreis Karotten Risotto. Paradeis-Zucchini-gemüse. Sellerie	25.5
Faschierte Laibchen vom Eggendorfer Lamm Erdäpfelpürree. Spargel	24.5
Filet vom Radlberger Saibling Shitake Pilze. Baby Blattspinat. Artischocke. Erdäpfel	32.5/35.5

Süsser Ausklang....

Haselnuss Mousse. Miso. Mirabell Eis. Fermentierte Cranberries 13

Waldviertler Mohntorte 5

Basilikum Creme. Sauerrahm Eis. Fenchel. Yuzu Gel 13

Mandel Panna Cotta. Salz-Karamell Eis.
Krokant. Erdbeeren 12

Affogato. Espresso. Vanilleeis 5.5

Halbflüssiger Schokoladekuchen. (20 Minuten Vorfreude)
Bananen Eis. Eingelegte Quitten 13

Hausgemachtes Eis 2.9
Joghurt. Kren. Himbeer. Rhabarber. Erdbeer

Sorbet 2.9
Basilikum oder Bergamotte

.....mit Prosecco 4.5

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