

## SOMMERMENÜ

**Frau Neuholds Paradeiservielfalt** *vegetarisch* 18

Ziegenkäse. Butternusskürbis. Basilikum

*Rosa Marie 2025 . Arndorfer. Strass im Strassertal 7.5 (Naturwein)*

---

**Gebackene Zucchiniplüte** *vegetarisch* 15

Marille. Frischkäse. Zucchini

*Chardonnay Karln 2025. Weingut Pröll. Radlbrunn 6*

---

**Gratinierte Eierschwammerln** VS 21

Mit Hirsch Carpaccio. Steinpilzschaum. Mini Patissson

*Grüner Veltliner Kronberg 2023. Weingut Setzer. Hohenwarth 8*

---

**Gebratene Waldland Entenbrust** 35

Rüben Risotto. Rote Paprikacreme. Melanzani. Rübenvielfalt

*Caburnio 2022. Tenuta Monteti. Toskana (Magnum) 12*

---

**Joghurt Mousse** 14

Pavlova. Müsli. Eingelegter Pfirsich. Ribisel Eis

*Blanc de Blancs 2022. Weingut Bauer Josef. Grossriedenthal 8*

**5 Gänge 89 /Weinbegleitung 41,5** (je 1/8)

**4 Gänge 71 (ohne Eierschwammerln)**

## **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

**Steinpilzcremesuppe** 8.5

## **Vorspeisen....**

**Gebeizte Radlberger Lachsforelle mit Mandelmilch** VS 21

Kohlrabi Carpaccio. Gewürz Kürbis. Eiskraut

**Rindertartar vom Winkelhofer Bauernhof** VS 21

Kimchi. Chili Eis

**Erbsen Gnocchi** *vegetarisch* VS 19

Vogelmiere. Baby Spinat. Breite Fisolen

**Frau Neuholds Paradeiservielfalt** *vegetarisch* VS 18

Ziegenkäse. Butternusskürbis. Basilikum

## Hauptspeise....

*Dry aged- 6 Wochen Hausreifung*

**Tomahawk Steak** 39/ pro Person (nur für 2 Personen )

Eierschwammerln / Rosmarin Erdäpfel/ Chimichurri/ sautierter Blattspinat

---

**Geschmorte Schulter vom Eggendorfer Kalb** 33

Gremolata. Polenta. Neuholds Rübenvielfalt. Kürbiskraut

**Gebratene Landhendlbrust**

Dinkelreis Karotten Risotto. Schmorgemüse. Bunter Mangold. Sellerie 29

**Krautwickler** *vegetarisch* 25.5

Grünkern. Eierschwammerln. Sauce Hollandaise

**Gebratener Kaninchenrücken** 32

Petersilcreme. Fisolen. Marchfeld Artischocke

**Schnitzel gebacken** mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat

vom Schwein 17.5 vom Huhn 19.5 vom Kalb 25.5

**Kalbsbeuschel vom Eggendorfer Kalb** 25.5

Schwarzbrot&Speckknödel

**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**

**Topfensoufflée** mit Rhabarber Eis (15 Min Vorfreude) 15

### **Joghurt Mousse 14**

Pavlova. Müsli. Eingelegter Pfirsich. Ribisel Eis

**Marillenknödel** mit Topfenteig 7.5/ Stück (25 Min Vorfreude)  
Zimtbrösel

**Zwetschken Tarte** mit Tonkabohnen Eis. Kamillen Creme 15

### **Hausgemachtes Eis**

Kaffee&Miso. Nougat. Himbeer. Buttermilch. Salz&Karamell 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!