WINTER MENÜ

Kalbfleisch Pastete VS 18.5
Gewürzkürbis

Numen Riesling 2022. Johannes Zillinger. Velm-Götzendorf (Naturwein) 9

Grammelknödel pro Stück 8
Speckkraut. Kohlsprossen

Grüner Veltliner Thal 2022. Hiedler Ludwig. Langenlois 8

Trüffelgnocchi *vegetarisch VS* 21
Mit Burgunder Trüffel aus Parisdorf bei Maissau

Riesling Diebstein 2024. Weingut Schuster. Großriedenthal 8

Eggendorfer Weidelamm kurz gebraten 37
Hirse. Spitzpaprika. Spitzkraut

Côtes du Rhone Rouge AOC2022. Domaine Clape Auguste. Cornas 12

Kaffee Panna Cotta
Erdnuß Eis. Krokant 14

Auslese Cuvée 2021. Kracher. Illmitz 7 (1/16)

5 Gänge 90 /Weinbegleitung 44 (je 1/8)
4 Gänge 72 (ohne Trüffelgnocchi)

Alle Gerichte können auch gerne à la Carte bestellt werden

Zu Beginn…

Brot vom Brotocnik „Waldviertler Dunkel“ 4.5/ Person
Karotte Chicorée Aufstrich
Kalt gepresstes Öl vom BIO Hof Blaich
Winkelhofer Rauchfleisch

Suppen ….

Rindsuppe
Dinkelfrittaten oder Grießnockerl oder Leberknödel 7

Maronischaumsuppe 9

Vorspeisen….

Beef Tartar vom Winkelhofer Rind 21
Eingelegter roter Zwiebel. Rettich. Eidottercreme

Ravioli vom geschmorten Gänsehals 20
Ratatouille. Sauce Hollandaise. Knollenziest

Geröstete Wagramer Gänseleber
Süßerdäpfel. Glacierter Apfel 21

Wermuth vom Wenzl Heribert 7,5

Gebratener Kaninchenrücken 21
Erbsencreme. Artischocke. Fisolen

Hauptspeise….

Gebratener Kalbsrücken vom Winkelhofer Bauernhof 40
Pilz Risotto. Wilder Broccoli. Mangold

Ragout vom Eggendorfer Weidelamm 30
Erdäpfelnockerl. Geflämmte Schwarzwurzeln. Schwarzkohl

Lammbeuschel vom Eggendorfer Weidelamm 25
Schwarzbrot &Speckknödel

Gratinierte Melanzani *vegetarisch* 26
Süsserdäpfel. Paradeiser. Mangold

Gegrillte Salatherzen *vegetarisch* 26
Sauerkraut Jus. Fisolen. Kohlrabi-Kimchi

Faschierte Laibchen vom Eggendorfer Lamm 25
Erdäpfelpürree. Shitake
+Blatttsalat 4.5 (zu bestellen)

Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat 17.5

Gebratenes Filet vom Radlberger Saibling 36.5
Zitronen & Ricotta Ravioli. Blattspinat. Kohlrabi&Zucchini

Süsser Ausklang….

Haselnuss &Nougat Mousse
Miso. Mirabell Eis. Eingelegte Cranberries 15

Waldviertler Mohntorte 6.5

Winkelhofers Bratapfel 15
Marzipancreme. Zimteis

Tonkabohne Creme Brûlée 14

Walnuss Auflauf. Weißes Schokolade Eis**.** Eingelegte Quitten (15 Min Vorfreude) 15

Hausgemachtes Eis
Kaffee & Miso. Graumohn. Banane. Schwarze Johannisbeere je 2.9

Sorbet
Bergamotte 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!