

HERBSTMENÜ

Vitello vom Eggendorfer Kalb VS 20

Pilzcreme. Buchweizenknusper. Radieschen

Grüner Veltliner Kalvarienberg 2024. Hager Oskar. Mollands 7

Grammelknödel pro Stück 8

Speckkraut. Kohlsprossen

Riesling Ried Blauenstein 2024 . Barbara Öhlzelt. Zöbing 7

Gratinierte Eierschwammerln VS 21

Mit Ochsenfleisch Carpaccio. Steinpilzschäum. Marchfeld Artischocke

Chardonnay Reserve 2021. Weingut Wenzl Heribert. Dippersdorf 9

Gebratene Waldland Entenbrust 35

Kürbiskraut. Polenta. Gratinierte Schwarzwurzeln

XUR 2022. Werner Achs. Gols (Cuvee) 10

Kaffee Panna Cotta

Krokant. Salz&Karamell Eis 14

„Ogrosl „ Sauvignon Blanc PET NAT. Paul Zimmermann. Radlbrunn 7

5 Gänge 87 /Weinbegleitung 40 (je 1/8)

4 Gänge 69 (ohne Eierschwammerln)

Alle Gerichte können auch gerne à la Carte bestellt werden

***** Freitags im Oktober 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

Gemüse Tartar *vegetarisch* VS 18.5

Quinoa. Pfirsich. Marchfeld Aritschke

Trüffel Gnocchi *vegetarisch* VS 21

Burgunder Trüffel aus Parisdorf

Rindertartar vom Winkelhofer Bauernhof VS 21

Kimchi. Chili Eis

Hauptspeise....

Eggendorfer Weidelamm kurz gebraten 37

Spitzpaprika. Hirse. Spitzkraut. Hanfsamen

Gebratene Landhendelbrust 29

Dinkelreis Karotten Risotto. Schmorgemüse. Bunter Mangold. Sellerie

Gyoza (*vegetarisch*) 26

Pak Choi. Chili Butter. Topinambur

Ragout vom Eggendorfer Weidelamm 29

Waldviertler Knödel. Schwarzkohl. Eierschwammerln. Kohlsprossen

Gegrillte Salatherzen *vegetarisch* 25

Sauerkraut Jus. Schlangenbohnen&Fisolen. Kohlrabi-Kimchi

Faschierte Laibchen vom Eggendorfer Weidelamm 24

Erdäpfelpürree. Shitake Pilze

+Blattsalat 4.50 (zu bestellen)

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

Zitronen&Ricotta Ravioli. Blattspinat. Schmorparadeiser & Zucchini

Süsser Ausklang....

Haselnuss&Nougat Mousse

Miso. Brombeer 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. Zwetschkenröster. Kamillen Creme 14

Hausgemachtes Eis

Kaffee&Miso. Bitterschokolade. Rhabarber. Graumohn. Ribisel 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!