

FRÜHLINGSMENÜ

Gebeizte Radlberger Lachsforelle mit Mandelmilch

Rhabarber. Kohlrabisalat. Yuzu VS 20

Riesling Mathäa 2024. Edlinger Hannes. Röschitz 6

Spargel Quiche *vegetarisch* 19

Brennessel Spinat

Chardonnay Karln 2025. Weingut Pröll. Radlbrunn 6

Gebratener Kaninchenrücken VS 21

Petersilcreme. Fisolen. Erbse

Schloss Gobelsburg. Tradition Cuvée 3 Jahre 11

Geschmorte Rinderschulter vom Winkelhofer Bauernhof 33

Gremolata. Spargel Risotto. Spinat

BIG FLIGHT Zweigelt Grande Reserve 2021. Weingut Hummel. Niederschleinz 9

Kaffee Panna Cotta 14

Salz&Karamell Eis. Erdbeer

Blanc de Blancs 2022. Weingut Bauer Josef. Grossriedenthal 8

5 Gänge 91 /Weinbegleitung 40

4 Gänge 74 (ohne Kaninchen)

A LA CARTE

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

Spargelcremesuppe vom Marchfeld Spargel (*vegetarisch*) 8.5

Schaumsuppe vom Kerbel

Mini Ziegenkäse&Zucchini Röllchen (*vegetarisch*) 8.5

Vorspeisen....

Rinder Tartar vom Winkelhofer Rind 20

Kimchi. Chili Eis. Süsserdäpfel

Grammelknödel pro Stück 7.5

Speckkraut

Gyoza Mini Pak Choi. Chili Butter. Topinambur (*vegetarisch*) 20

Hauptspeise....

Gebratene Beiried vom Winkelhofer Bauernhof 36
Braterdäpfel. Marchfelder SOLO Spargel. Sauce Hollandaise

Ragout vom Eggendorfer Reh 29
Waldviertler Knödel. Broccoli&Mandel. Selleriepürree. Shitake

Gratinierte Melanzani mit Thymian (vegetarisch) 25.5
Süßerdäpfel. Spinat. Paradeiser

Krautwickler mit Grünkern. Karotte. Sauce Hollandaise (vegetarisch) 25.5

Schnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat
vom Schwein 17.5 vom Huhn 19

Faschierte Laibchen vom Manhartsberger Reh mit Erdäpfelpürree. Shitake 24

Gebratene Landhendlbrust mit Erdäpfelnockerl.
Spargel& ZucchiniGemüse. Zitronen Hollandaise

Gebratenes Filet vom Radlberger Saibling 36.5
Zitronen Ricotta Ravioli. Fenchel. Blattspinat. Schmorparadeiser

Dry aged- 6 Wochen Hausreifung

Tomahawk Steak (für 2 Personen/ pro Person 39)
Wilder Broccoli&Grüner Spargel / Rosmarin Erdäpfel/ Chimichurri. Peterwurze

Süßer Ausklang....

Schokolade Creme

Himbeer Eis. Radicchio. Miso 15

Kaffee Panna Cotta 14

Salz&Karamell Eis. Erdbeer

Waldviertler Mohntorte 6

Halbflüssiger Schokoladekuchen (15 Min Vorfreude) 15

Sauerrahmeis

Topinambur Crème Brûlée 14

Rhabarber Tarte mit Buttermilch Eis. Kamillen Creme 15

Hausgemachtes Eis

Banane. Tonkabohne. Kaffee&Miso. Nougat. Erdbeer je 2.9

Sorbet

Bergamotte oder Karotte 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!