

FRÜHLINGS MENÜ

Gebeizte Radlberger Lachsforelle mit Traubenkernöl

Lachsforellenkaviar. Kohlrabisalat. Yuzu VS 20

Riesling Diebstein 2024. Weingut Schuster. Grossriedenthal 6

Gebratener Kaninchenrücken VS 21

Petersilcreme. Fisolen. Käferbohne. Brokkoli

Grüner Veltliner Reserve 2023. Weingut Humer. Mühlbach 6

Bärlauch Tagliolini vegetarisch VS 20

Pilzschaum

Roter Veltliner Hinterberg 2023. Weingut Bauer Josef. Grossriedenthal 8

Geschmorte Rinderschulter vom Winkelhofer Bauernhof HS 33

Gremolata. Getrüffeltes Erdäpfelpürree. Schwarzwurzeln. Kohlrüben

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

Kaffee Panna Cotta 14

Quitten. Salz&Karamell Eis

Rose Sparkling 2024. Diwald Karl. Grossriedenthal 7

5 Gänge 96 /Weinbegleitung 38.5

4 Gänge 79 (ohne Tagliolini)

VEGETARISCHES MENÜ

Löwenzahnsalat VS 18.0

Cous Cous. Ziegenkäse. Radieschen

Anina Verde 2025. Arndorfer und Freunde. Strass 7.5 (Naturwein)

Bärlauch Quiche VS 19.0

Brennessel Spinat

Sauvignon Blanc 2025. Weingut Zimmermann. Radlbrunn 6

Karotten Variation VS 19.5

Flower Sprouts

Riesling Reipersberg 2024. Weingut Gschweicher. Röschitz 6

Erdäpfel Erbsen Gnocchi HS 26.5

Vogelmiere. Erbsencreme. Erbsen. Broterde

Grüner Veltliner Reserve Leonhard 2022. Weingut Hagenbühel 7

Topinambur Crème Brûlée 14

Muskateller Frizzante. Winkelhofer. Eggendorf 6

5 Gänge 86 /Weinbegleitung 32.5

4 Gänge 68 (ohne Karotte)

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/ Vorspeise....

Rindsuppe

Dinkelfrittaten oder Griessnockerl oder Leberknödel

6.5

Bärlauchsuppe

8.5

Knusper Ei

Rinder Tartar vom Winkelhofer Rind

20

Kimchi. Chili Eis. Süsserdäpfel

Faschierte Laibchen vom Eggendorfer Weidelamm

18

Petersilerdäpfeln

Hauptspeise....

Eggendorfer Weidelamm kurz gebraten	37
Melanzani. Spitzpaprika. Hirse. Paprikacreme	
Gebratene Beiried vom Winkelhofer Bauernhof	36.5
Risotto. Verpehn. Selleriecreme und Sellerie vom Salzteig	
Geschmortes vom Manhartsberger Wildschwein	33
Erdäpfelnockerl. Broccoli Mandel. Spitzkraut	
Gebratene Salatherzen <i>vegetarisch</i>	25.5
Sauerkraut Saft. Schwarzwurzeln. Kohlrabi - Kimchi	
Schweinsschnitzel gebacken mit Petersilienerdäpfel	17.5
Kalbschnitzel vom Eggendorfer Kalb mit Erdäpfel&Gurkensalat	25
Gebratene Landhendelbrust	29
Polenta. Flower Sprouts. Zitronen Hollandaise. Mangold	
Gebratenes Filet vom Radlberger Saibling	36.5
Zitronen Ricotta Ravioli. Blattspinat. Schmorparadeiser	

Süßer Ausklang....

Schokolade Creme

Himbeer Eis. Radicchio. Miso 15

Kaffee Panna Cotta

Quitten. Salz&Karamell Eis 14

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. Rhabarber. Joghurt. Kaffee&Miso. Safran 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!