HERBSTMENÜ

Vitello vom Eggendorfer Kalb VS 20
Pilzcreme. Buchweizenknusper. Radieschen

Grüner Veltliner Weinzapfl 2025. Weingut Deim. Schönberg 7

Grammelknödel pro Stück 8
Speckkraut. Kohlsprossen

Riesling Diebstein 2024. Weingut Schuster. Großriedenthal 7

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

Roter Veltliner Hinterberg 2024. Weingut Bauer. Großriedenthal 8

Eggendorfer Weidelamm kurz gebraten 37
Hirse. Spitzkraut. Spitzpaprika

Blaufränkisch Ried Gemärk 2017. Triebaumer Ernst. Rust 9

Apfel Tarte
Zimt Eis 12

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

5 Gänge 88 /Weinbegleitung 38 (je 1/8)
4 Gänge 70 (ohne Trüffelgnoccchi)

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 6.5

Gansleinmachsuppe. Bröselknödel 8.5

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

Gebeizte Radlberger Lachsforelle mit Mandelmilch 21
Yuzu. Junge Radieschen. Kohlrabi Salat. Eiskraut

Hauptspeise….

Gebratene Weinviertler Weidegansl *(auf Vorbestellung)* 36
von der Familie Ecker aus Neustift am Wagram
Erdäpfelknödel. Apfel-Rotkraut

Geschmorte Rinderschulter vom Winkelhofer Bauernhof 33
Polenta. Kürbiskraut. Schwarzkohl

Kalbsbeuschel vom Eggendorfer Weidelamm 25.5
Schwarzbrot&Speckknödel

Gegrillte Salatherzen *vegetarisch* 25
Sauerkraut Jus. Fisolen. Kohlrabi-Kimchi

Faschierte Laibchen vom Eggendorfer Reh 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. Schwarzwurzeln&Zucchini

Süsser Ausklang….

Haselnuss &Nougat Mousse
Miso. Zwetschkenröster Eis. Fermentierte Cranberries 15

Waldviertler Mohntorte 6

Halbflüssiger Schokoladekuchen mit Sauerrahm Eis (15 Min Vorfreude) 15

Tonkabohne Creme Brûlée 14

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

Hausgemachtes Eis
Kaffee & Miso. Rhabarber. Graumohn. Banane. Erdnuß 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!