

## FRÜHLINGSMENÜ

### **Gebeizte Radlberger Lachsforelle mit Traubenkernöl**

Rhabarber. 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*

---

### **Gebratene Waldland Entenbrust 35**

Erdäpfelnockerl. Radicchio. Shitake Pilze. Schwarzwurzel

*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

**Löwenzahn-Spargelsalat** VS 19.0  
Cous Cous. Junge Radieschen

*Anina Verde 2025. Arndorfer und Freunde. Strass (WB) 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 Broccnik „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

**Spargelcremesuppe vom Marchfeld BIO Spargel** 8.5

**Bärlauchcremesuppe mit Knusper Ei** 8.5

**Rinder Tartar vom Winkelhofer Rind** 20  
Kimchi. Chili Eis. Süsserdäpfel

**SOLO Spargel vom BIO Hof Brandenstein -Marchfeld** 18  
Sauce Hollandaise. Petersilerdäpfel

## Hauptspeise....

<b>Geschmorte Rinderschulter vom Winkelhofer Bauernhof</b> Gremolata. Spargel Risotto. Blattspinat	33
<b>Gebratene Waldland Entenbrust</b> Erdäpfelnockerl. Radicchio. Shitake Pilze. Schwarzwurzel	35
<b>Gebratene Landhendelbrust</b> Polenta. Flower Sprouts. Spargelgemüse. Zitronen Hollandaise	29
<b>Faschierte Laibchen vom Eggendorfer Weidelamm</b> Erdäpfelpüree. Shitake Pilze	24
<b>Schweinsschnitzel gebacken</b> mit Petersilienerdäpfel und gemischtem Salat	17.5
<b>Gebratene Beiried vom Winkelhofer Bauernhof</b> Braterdäpfel. Marchfelder SOLO Spargel. Sauce Hollandaise	36.5
<b>Gebratenes Filet vom Radlberger Saibling</b> Zitronen Ricotta Ravioli. Blattspinat. Schmorparadeiser	36.5

## **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!