

## DEZEMBER MENÜ

**4 Gänge 82 (inkl. Nachspeise)**

**5 Gänge 97 /Weinbegleitung 34**

### **Gemüse Tartar vegetarisch**

Quinoa. Fenchel. Mini Rüben. Pfirsich Vorspeise 17.5

*Grüner Veltliner Ried Ameisberg 2023. Wenzl Heribert. Dippersdorf 5*

---

### **Kalbfleischpastete**

Quitten. Vogerlsalat 18.5

*Riesling Ried Felser Diebstein 2023. Weingut Schuster. Großriedenthal 7*

---

### **Ravioli vom geschmorten Gänsehals**

Ratatouille. Steinpilz Sauce Hollandaise. Knollenziest 20

*Roter Veltliner Kreimelberg 2023. Weingut Setzer. Hohenwarth 7*

---

### **Gebratener Kalbrücken vom Winkelhofer Bauernhof**

Polenta. Rüben Gemüse. Mangold Hauptspeise 40

*Caburnio 2019. Tenuta Monteti. Toskana (Magnum) 10*

---

### **ApfelTarte**

Marzipan. Zimt Eis 12

*Auslese Cuvee 2023. Kracher. Illmitz 1/16 5*

**Brot vom Brotocnik „Waldviertler Dunkel“** 4.0/ Person  
Karotten Chicoree  
Kalt gepresstes Öl vom BIO Hof Blaich  
Winkelhofers Rauchfleisch

## Suppen....

**Rindsuppe** Dinkelfrittaten. Griessnockerl. Leberknödel 6

**Maronischaumsuppe** *vegetarisch* 8

**Gansleinmachsuppe**. Bröselknödel 8.5

## Zwischendurch....

**Rinder Tartar vom Winkelhofer**  
Süßerdäpfel. Kimchi. Chili Eis 20

**Gänseleber Creme Brulée** 20  
Brioche. Quitten

**Vitello vom Eggendorfer Kalb** 20  
Pilzcreme. Buchweizenknusper. Radieschen

## Hauptspeisen....

### **Gebratenes Weidegansl vom Ecker aus Neustift am Wagram**

Erdäpfelknödel. Apfel-Rotkraut. Schmorkürbis 34

### **Ragout vom Eggendorfer Reh**

Kürbiskraut. Erdäpfelnockerl. Peterwurzen. Federkohl 29

### **Geschmorte Schulter vom Rind**

Mandelbrokkoli. Sellerie. Erdäpfel Schupfnudeln 33

### **Krautwickler *vegetarisch***

Grünkern. Gemüse. Sauce Hollandaise 24.5

### **Trüffelgnocchi *vegetarisch***

Mit Perigord Trüffel aus Parisdorf bei Maissau 27

### **Lammbeuschel vom Eggendorfer Weidelamm**

Schwarbrot Speckknödel 25

### **Faschierte Laibchen vom Eggendorfer Kalb**

Erdäpfelpüree. Shitake Pilze 24.5

### **Schweinsschnitzel gebacken**

Petersilienerdäpfel. Gemischter Salat 15.5

### **Filet vom Radlberger Saibling**

Zitronen&Ricotta Ravioli. Schwarzwurzel/Paradeiser Gemüse. Blattspinat 36/33

## Süßer Ausklang....

**Maronisoufflé** (15 Minuten Vorfreude)  
Eingelegte Quitten. Weisses Schokolade Eis

14

**Schokolade Creme**  
Himbeer Eis. Radicchio. Miso

14

**Mandel Panna Cotta**  
Salz&Karamell Eis. Krokant

13

**Waldviertler Mohntorte**

5.5

**Vanille Creme Brûlée mit Mandelhippe**

12

**Hausgemachtes Eis**  
Banane. Graumohn. Schokolade. Mirabell. Sauerrahm. Erdnuß

je 2.9

**Sorbet**  
Basilikum oder Bergamotte

2.9

.....mit Prosecco

5

Allergene: Bitte wenden Sie sich bezüglich Inhaltsstoffe und Allergene an uns.  
Bei Histamin Unverträglichkeiten bitte informieren Sie uns.