

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....

Maronisuufflée (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 Brulée 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.