

HERBSTMENÜ

4 Gänge 76 (inkl. Nachspeise)

5 Gänge 91 /Weinbegleitung 34

Gemüse Tartar *vegetarisch*

Quinoa. Fenchel. Mini Rüben. Pfirsich Vorspeise 17.5

Grüner Veltliner Ried Ameisberg 2023. Wenzl Heribert. Dippersdorf 5

Gebeizte Radlberger Lachsforelle 20

Kohlrabi Tascherl. Eiskraut. Lachsforellenkaviar

Riesling Ried Felser Diebstein 2023. Weingut Schuster. Großriedenthal 7

Ravioli vom Gänsehals

Ratatouille. Steinpilz Sauce Hollandaise. Knollenziest 20

Roter Veltliner Kreimelberg 2023. Weingut Setzer. Hohenwarth 7

Geschmorte Kalbsschulter vom Winkelhofer Bauernhof

Gremolata. Polenta. Knusperfisolen. Mini Pak Choi Hauptspeise 33

Caburnio 2019. Tenuta Monteti. Toskana (Magnum) 10

ApfelTarte

Marzipan. Zimt Eis. Karamell 12

Auslese Cuvee 2023. Kracher. Illmitz 1/16 5

NOVEMBER IST GANSLZEIT...

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

Maronischauksuppe *vegetarisch*

8

Gansleinmachsuppe. Bröselknödel

8.5

Zwischendurch....

Rinder Tartar vom Winkelhofer

Süßerdäpfel. Kimchi. Chili Eis

20

Carpaccio vom Hirschkalb

20

Butternußkürbis. Eingelegter Steinpilz. Kürbiscreme. Sanddorn

Creme Brulée von der Wagramer Gänseleber

Quitten. Kardamon Brioche

20

Wermuth vom Wenzl Heribert

8

Hauptspeisen....

Gebratenes Weidegansl vom Ecker aus Neustift am Wagram (auf Vorbestellung)

Erdäpfelknödel. Apfel-Rotkraut. Schmorkürbis 35

1/8 Staubiger 2025. Winkelhofer. Eggendorf 3.5

Geschmortes vom Manhartsberger Wildschwein

Hirse. Spitzpaprika. Spitzkraut. Tony Bon Choi 33/30

Beiried vom Winkelhofer Bauernhof

Kürbiskraut. Erdäpfelnockerl. Sellerie. Federkohl 36/33

Gratinierte Melanzani *vegetarisch*

Süsserdäpfel. Paradeiser. Thymian 24.5

Trüffelnocchi *vegetarisch*

Mit Burgunder Trüffel aus Parisdorf bei Maissau 26

Schweinsschnitzel gebacken

Petersilienerdäpfel. Gemischter Salat 15.5

Kalbsschnitzel vom Winkelhofer Bauernhof gebacken

Petersilienerdäpfel. Erdäpfel Salat 24

Filet vom Radlberger Saibling

Gnocchi. Schwarzwurzel & Zucchini/Paradeiser Gemüse. Blattspinat 36/33

Süßer Ausklang....

Zwetschkenknödel mit Topfenteig (25 Minuten Vorfreude)

Zimtbrösel

7/Stück

Schokolade Creme

Himbeer Eis. Radicchio. Miso

14

Mandel Panna Cotta

Salz&Karamell Eis. Krokant

13

Waldviertler Mohntorte

5.5

Hausgemachtes Eis

Banane. Graumohn. Schokolade. Marille. Mirabell. Sauerrahm

Erdnuß

je 2.9

Sorbet

Bergamotte. Basilikum

je 2.9

.....mit Prosecco

5

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