

**Zusätzlich haben wir Freitag 25.4.2025 und am 2. Mai 2025 ab 17:00 Uhr geöffnet!**

## **FRÜHLINGSMENÜ**

**4 Gänge 71 (inkl. Nachspeise)/ Weinbegleitung 27.5**

**5 Gänge 86 /Weinbegleitung 33.5**

**Gebeizte Radlberger Lachsforelle mit Traubenkernöl** Vorspeise 19

RHABARBER. KOHLRABI. YUZU

GRÜNER VELLINER HOCHSTRASS 2023. WEINGUT HOFBAUER SCHMIDT. HOHENWARTH 4.5

---

**Kalbfleisch Pastete vom Eggendorfer Kalb** Vorspeise 18

QUITTEN

ROTER VELTLINER HINTERBERG 2023. JOSEF BAUER. GROßRIEDENTHAL 6

---

**Gyoza** *vegetarisch* Vorspeise 17

CHILLI BUTTER. MINI PAK CHOI. TOPINAMBUR

CHARDONNAY RESERVE 2019. WEINGUT WENZL HERIBERT. DIPPERSDORF 7

---

**Geschmorte Schulter vom Eggendorfer Kalb.**

GREMOLATA. SPARGELRISOTTO. VERPELN Hauptspeise 32

CABURNIO 2017. TOSCANA (aus der Magnum) 9.5

---

**Joghurt Mousse** 11

PAVLOVA. SANDDORN EIS. MÜSLI

ROSE SPARKLING 2023. DIWALD KARL. GROSSRIEDENTHAL 6.5

**Brot vom Brotocnik „Waldviertler Dunkel“** 4/ Person  
Erdäpfelkas  
Karotte&Chicoree  
Winkelhofers Rauchfleisch vom Rind

### Suppen....

**Spargelsuppe vom BIO Hof Brandenstein.** Marchfeld 7.5

**Rindsuppe**  
Dinkelfrittaten. Griessnockerl. Leberknödel 5.5

### Zwischendurch....

**Kalbs Tartar.** Süßerdäpfel. Kimchi. Chili Eis 19

**Marchfelder Solo BIO Spargel vom Brandenstein.**  
Kartoffeln. Sauce Hollandaise *vegetarisch* 18.5/24.5

**Bärlauch Quiche.** *vegetarisch*  
Jungzwiebel. Junge Radieschen. Bärlauch Schaum 17.5

**Grammelknödel.** Speckkraut. Kohlsprossen 7.5/Stück

**Löwenzahn Salat.** Spargel. Quinoa. Ziegenkäse *vegetarisch* 17

## Hauptspeisen....

<b>Eggendorfer Weidelamm kurz gebraten &amp; geschmort</b>	35
Hirse. Spitzpaprika. Spitzkraut. Hanfsamen	
<b>Beiried vom Winkelhofer Bauernhof.</b>	
Braterdäpfel. Marchfelder Solo Spargel. Sauce Hollandaise	35
<b>Gebratener Kaninchen Rücken.</b>	
Mönchsbart. Erbsen. Artischocke	29
<b>Schweinschnitzel gebacken.</b>	
Petersilienerdäpfel. Gemischter Salat	14.9
<b>Kalbsschnitzel gebacken vom Winkelhofer Bauernhof.</b>	
Petersilienerdäpfel. Erdäpfel Salat	23.5
<b>Gratinierte Melanzani mit Thymian.</b> <i>vegetarisch</i>	
Paradeiser. Bunter Mangold. Süßerdäpfel	24.5
<b>Bärlauch Ravioli.</b> <i>vegetarisch</i>	
Sellerie. Bärlauchspinat. Vogelmiere	24.5
<b>Kalbsbeuschel vom Eggendorfer Kalb.</b>	
Schwarzbrot Speckknödel	24.5
<b>Filet vom Radlberger Saibling.</b>	
Shitake Pilze. Baby Blattspinat. Artischocke	32.5/35.5

## **Süßer Ausklang....**

**Haselnuss Mousse.** Miso. Mirabell Eis. Fermentierte Cranberries 13

**Waldviertler Mohntorte** 5

**Basilikum Creme.** Sauerrahm Eis. Fenchel. Yuzu Gel 13

**Mandel Panna Cotta.** Pfirisch Eis. Krokant 12

**Affogato.** Espresso. Vanilleeis 5.5

**Halbflüssiger Schokoladekuchen.** (20 Minuten Vorfreude)

Bananen Eis. Eingelegte Quitten 13

**Hausgemachtes Eis** 2.9

Salz-Karamell. Joghurt. Kren. Himbeer. Rhabarber

**Sorbet** 2.9

Basilikum oder Bergamotte

.....mit Prosecco 4.5

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