

MENÜ

4 Gänge 68.00 / Weinbegleitung 24.00 (inkl. Nachspeise)

5 Gänge 86.00 / Weinbegleitung 29.00 (inkl. Nachspeise)

Rindercarpaccio

MELANZANI. PETERSIL & MINZE Vorspeise 18.50

GRÜNER VELTLINER DAC RIED HUNDSPOINT 2023. WEINGUT EDLINGER. RÖSCHITZ 4.50

Confierter Erdäpfel

LACHSFORELLE. MOLKESUD. FORELLENKAVIAR Zwischengang 18.50

RIESLING RIED KIRCHBERG 2023. WEINGUT PRÖLL. RADLBRUNN 5.00

Tagliatellen

SCHMORFLEISCH VOM EGGENDORFER WEIDELAMM Zwischengang 18.50

ROTER VELTLINER HINTERBERG 2023. BAUER JOSEF. GROSSRIEDENTHAL 6.00

Geschmorte Schulter vom Eggendorfer Rind

KRÄUTERSEITLINGS. WILDER BROKKOLI. ERDÄPFELPÜRRE Hauptgang 30.00

CABURNIO 2017 (CS/M/Alicante) TENUTA MONTETI. CAPALBIO 8.00

Ricotta Creme

QUITTEN. SANDDORN. PAVLOVA Nachspeise 11.00

MUSKAT OTTONEL AUSLESE 2021. KRACHER. ILLMITZ 5.50

Gedeck pro Person 4.00

SUPPE UND VORSPEISE

Safranschaumsuppe

MINI ROLLMOPS VON DER LACHSFORELLE

7.50

Brunnenkresse Suppe

BRÖSELTOPFEN. KOHLCHIPS

7.50

Rindsuppe

DINKELFRITTATEN oder GRIESSNOCKERL oder LEBERKNÖDEL

5.50

Beef Tartar

RETTICH. EINGELEGTER ROTER ZWIEBEL. SAUERTEIGBROT. BRUNNENKRESSE CREME

18.50

Grammelknödel

SPECKKRAUT. KOHLSPROSSEN

7.50/Stück

Gyoza *vegetarisch*

CHILI BUTTER. MINI PAK CHOI. KNOLLENZIEST

17.00

Gebeizte Radlberger Lachsforelle mit Traubenkernöl

KOHLRABISALAT. YUZU GEL. RADIESCHEN

18.50

Ravioli vom Eggendorfer Reh
BUTTERNUSSKÜRBIS. RATATOUILLE. SAUCE HOLLANDAISE
18.00

HAUPTSPEISEN

Eggendorfer Weidelamm geschmort & kurz gebraten
HIRSE. SPITZKRAUT. SPITZPAPRIKA
Klein 32.00/35.00

Gebratene Beiried vom Winkelhofer Bauernhof
POLENTA. RATATOUILLE. SCHWARZWURZELN
Klein 32.00/35.00

Krautwickler *vegetarisch*
DINKELREIS. ERBSENSCHOTEN. BABY BLATTSPINAT. KÜRBIS
23.50

Gratinierte Melanzani mit Thymian *vegetarisch*
PARADEISER. BUNTER MANGOLD. SÜSSERDÄPFEL
23.50

Schweinsschnitzel gebacken
PETERSILERDÄPFEL. GEMISCHTER SALAT
14.50

Kalbsbeuschel
SCHWARZBROT SPECKKNÖDEL
24.50

Filet vom Radlberger Saibling
BLATTSPINAT. ZITRONEN RICOTTA RAVIOLI. GEMÜSE
Klein 32.00/35.00

SÜSSER AUSKLANG

Haselnuss Mousse

MISO. MARILLEN EIS . FERMENTIERTE CRANBERRIES

13.00

Waldviertler Mohntorte

5.00

Basilikum Creme

SAUERRAHM EIS. FENCHELSUD. YUZU GEL

13.00

Halbflüssiger Schokoladekuchen (20 Minuten Vorfreude)

BANANEN EIS. EINGELEGTE QUITTEN

13.00

Hausgemachtes Eis und Sorbet je 2.80

BITTERSCHOKOLADE. PFIRSICH. SALZ- KARAMELL. GRAUMOHN. ERDBEER

BASILIKUM SORBET

..... mit Prosecco aufgegossen 4.00