

MENÜ

4 Gänge 73,50 / Weinbegleitung 26.00 (inkl. Nachspeise)

5 Gänge 90.50 / Weinbegleitung 30.50 (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

WEISSBURGUNDER 2022. BAUER JOSEF. GROSSRIEDENTHAL 5.50

Tagliatellen

SCHMORFLEISCH VOM WALDVIERTLER HIRSCH Zwischengang 18.50

ROTER VELTLINER RESERVE 2021. WEINGUT HAGENBÜCHL. HOHENWARTH 6.00

Gebratene Waldland Entenbrust

ERDÄPFEL SCHUPFNUDELN. SCHWARZKOHL. PILZCREME Hauptgang 35.00

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

Rindsuppe

DINKELFRITTATEN oder GRIESSNOCKERL oder LEBERKNÖDEL

5.50

Beef Tartar

RETTICH. EINGELEGTER ROTER ZWIEBEL. SAUERTEIGBROT

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

HAUPTSPEISEN

Gebratene Beiried vom Winkelhofer Bauernhof

POLENTA. RATATOUILLE. SCHWARZWURZELN

Klein 32.00/35.00

Geschmorte Schulter vom Eggendorfer Rind

KRÄUTERSEITLINGE. WILDER BROKKOLI. ERDÄPFELPÜRRE

Klein 27.00/30.00

Spinat Gnocchi *vegetarisch*

ERBSENSCHOTEN& FISOLEN. BABY BLATTSPINAT. BROTCRUMBLES

23.50

Gratinierte Melanzani mit Thymian *vegetarisch*

PARADEISER. BUNTER MANGOLD. SÜSSERDÄPFEL

23.50

Waldland Backhenderl

ERDÄPFEL VOGERLSALAT

23.50

Geröstete Lammleber vom Eggendorfer Lamm

ERDÄPFELPÜRREE. EINGELEGTE QUITTEN

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

12.50

Waldviertler Mohntorte

5.00

Basilikum Creme

SAUERRAHM EIS. FENCHELSUD. YUZU GEL

12.50

Halbflüssiger Schokoladekuchen (20 Minuten Vorfreude)

HIMBEER EIS. EINGELEGTE QUITTEN

13.00

Hausgemachtes Eis und Sorbet je 2.80

MIRABELL. BITTERSCHOKOLADE. BANANE. SALZ- KARAMELL. GRAUMOHN

BASILIKUM SORBET

..... mit Prosecco aufgegossen 4.00