

MENÜ

4 Gänge 70.50 / Weinbegleitung 27.00 (inkl. Nachspeise)

5 Gänge 85.50 / Weinbegleitung 31.40 (inkl. Nachspeise)

Vitello vom Kalb

PILZCREME. BUCHWEIZENKNUSPER. EINGELEGTER STEINPILZ Vorspeise 18.00

WEISSBURGUNDER 2023. WINKELHOFER . EGGENDORF AM WALDE 3.90

Radlberger Lachsforelle gedämpft

TOPINAMBUR. SELLERIECREME. RADICCIO Vorspeise 18.00

GRÜNER VELTLINER DÜRNSTEINER 2022. F.X. PICHLER. OBERLOIBEN (MAGNUM) 9.00

Gänsehals Ravioli

RATATOUILLE. STEINPILZ SAUCE HOLLANDAISE. EISKRAUT Zwischengang 17.50

ROTER VELTLINER HINTERBERG 2022. JOSEF BAUER. GROSSRIEDENTHAL 6.50

Eggendorfer Weidelamm geschmort und kurz gebraten

SPITZKRAUT. HIRSE. ROTE PAPRIKA Hauptspeise 34.00

BLAUFRÄNKISCH RIED GEMÄRK 2017. TRIEBAUMER ERNST. RUST 6.00

Vanille Creme Brûlée Nachspeise 9.50

RIESLING AUSLESE 2022. SCHLOSS GOBELSBURG 1/16 6.00

ZUSÄTZLICH HABEN WIR AM 6. DEZEMBER AB 17:00 UHR GEÖFFNET!

Aufstriche & Sauerteig Brot vom Broccnik pro Person 4.00

SUPPE

Maronischasuppe 7.50

Rindsuppe 5.50

DINKELFRITTATEN. GRIESSNOCKERL. LEBERKNÖDEL

Gansleinmachsuppe

BRÖSELKNÖDEL 7.50

VORSPEISE

Carpaccio vom Hirschkalb

BUTTERNUSSKÜRBIS. KÜRBISCREME. NEUHOLDS MINI RADIESCHEN. SANDDORN

18.00

Beef Tartar

RETTICH. EIDOTTERCREME. EINGELEGTER ROTER ZWIEBEL. SAUERTEIGBROT

18.00

Creme Brulée von der Wagramer Gänseleber

BRIOCHE

18.00

Geröstete Lammleber vom Eggendorfer Lamm
ERDÄPFELPÜRREE. QUITTEN
18.00/23.00

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Gegrillter Kopfsalat
KOHRABI. VOGELMIERE JUS. GERÖSTETE SCHWARZWURZEL BROTCRUMBLES
Vorspeise 17.00/ 22.50

Kürbis Ravioli
SCHWARZKOHL. ROTE RÜBE. STEINPILZ
17.50/22.50

Krautwickler
GRÜNKERN. SAUCE HOLLANDAISE. MINI RÜBEN. KNOLLENZIEST
Vorspeise 17.00/ 22.50

HAUPTSPEISEN

Weidegansl vom Ecker aus Neustift am Wagram
ERDÄPFELKNÖDEL. SEMMELFÜLLE. ROTKRAUT
32.50
Staubiger 2024. Winkelhofer. Eggendorf 3.00

Rinderfiletsteak vom Winkelhofer Bauernhof
BRATERDÄPFEL. KNUSPERFISOLEN. SELLERIE
40.00

Geschmorte Schulter vom Eggendorfer Kalb
POLENTA. BROCCOLIMANDEL. SCHMORKÜRBIS
Klein 27.00/30.00

Knuspriger Spanferkelrücken
GRAMMELKNÖDEL. SPECKKRAUT. KOHLSPROSSEN
Klein 30.00/33.00

Gebratene Landhendlbrust
DINKELREIS KAROTTEN RISOTTO. SCHMORKAROTTE. BUNTER MANGOLD. KARFIOL
Klein 22.50/ 25.50

Lammeuschel vom Winkelhofer Bauernhof
SCHWARZBROT SPECKKNÖDEL
23.50

Schweinsschnitzel gebacken
PETERSILIENERDÄPFELN. GEMISCHTER SALAT
14.50

Filet vom Radlberger Saibling
KNUSPRIGE ERDÄPFELNOCKERL. BABY BLATTSPINAT . SALBEI BEURRE BLANC
Klein 32.00/35.00

SÜSSER AUSKLANG

Bratapfel

MARZIPANCREME. ZIMTEIS

12.00

Haselnuss Mousse

MISO. MIRABELL EIS . FERMENTIERTE CRANBERRIES

12.00

Basilikum Creme

SAUERRAHM EIS. FENCHELSUD. YUZU GEL

12.00

Waldviertler Mohnorte

4.90

Nougattascherl (20 Minuten Vorfreude)

ZIMTBRÖSEL. ZWETSCHKENRÖSTER

11.50

Hausgemachtes Eis und Sorbet **je 2.80**

ERDNUSS. BITTERSCHOKOLADE. BANANE. HIMBEER. SALZ- KARAMELL

BASILIKUM SORBET

..... mit Prosecco aufgegossen 4.00