

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 17.50

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

Ravioli vom Gänsehals

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 Brulée Nachspeise 9.50

RIESLING AUSLESE 2022. SCHLOSS GOBELSBURG 1/16 6.00

ZUSÄTZLICH HABEN WIR AM 15. NOVEMBER AB 17:00 UHR GEÖFFNET!

Aufstriche & Sauerteig Brot vom Broccnik pro Person 4.00

SUPPE

Maronischaumsuppe 7.50

Rindsuppe 5.50

DINKELFRITTATEN. GRIESSNOCKERL. LEBERKNÖDEL

Gansleinmachsuppe 7.50

BRÖSELKNÖDEL

VORSPEISE

Carpaccio vom Hirschkalb

BUTTERNUSSKÜRBIS. KÜRBISCREME. NEUHOLDS MINI RADIESCHEN. SANDDORN
18.00

Kürbis Ravioli

PFIRSICH. BUTTERNUSSKÜRBIS. KÜRBISCREME. GRÜNKOHL
17.50/22.50

Beef Tartar

RETTICH. EIDOTTERCREME. EINGELEGTER ROTER ZWIEBEL. SAUERTEIGBROT
18.00

Creme Brulée von der Wagramer Gänseleber

BRIOCHE
18.00

Roter Veltliner Ried Reienthal 2021.Mantlerhof. Gedersdorf 7.00

HAUPTSPEISEN

Weidegansl vom Ecker aus Neustift am Wagram
ERDÄPFELKNÖDEL. SEMMELFÜLLE. ROTKRAUT
32.50

Staubiger 2024. Winkelhofer. Eggendorf 3.00

Waldviertler Hirschrücken kurz gebraten
KARFIOL. SÜSSERDÄPFEL. STEINPILZE. KOHLSPROSSEN
Klein 30.00/33.00

Gebratene Beiried vom Winkelhofer Bauernhof
POLENTA. KÜRBISKRAUT. SELLERIE. SCHWARZWURZELN
Klein 31.00/ 34.00

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

Gegrillter Kopfsalat *vegetarisch*
KOHRABI. VOGELMIERE JUS. GERÖSTETE SCHWARZWURZEL BROTCRUMBLES
22.50

Schweinsschnitzel gebacken
PETERSILIENERDÄPFELN. GEMISCHTER SALAT
14.50

Filet vom Radlberger Saibling
ERDÄPFELNOCKERL. BABY BLATTSPINAT. FENCHEL. ZITRONENSCHAUM
Klein 32.00/35.00

SÜSSER AUSKLANG

Apfel Tarte

6.50

Haselnuss Mousse

MISO. MIRABELL. FERMENTIERTE CRANBERRIES

12.00

Basilikum Creme

SAUERRAHM EIS. FENCHELSUD. YUZU GEL

12.00

Waldviertler Mohntorte

4.90

Zwetschkenknödel vom Topfenteig (25 Minuten Vorfreude)

ZIMTBRÖSEL

Pro Stück 6.00

Hausgemachtes Eis und Sorbet **je 2.80**

GRAUMOHN. BITTERSCHOKOLADE. BANANE. HIMBEER. SALZ- KARAMELL

BASILIKUM SORBET

..... mit Prosecco aufgegossen 4.00