

MENÜ

4 Gänge 68.50 / Weinbegleitung 25.00 (inkl. Nachspeise)

5 Gänge 86.50 / Weinbegleitung 29.50 (inkl. Nachspeise)

Gemüsetartar *vegetarisch*

QUINOA. EISBERGSALAT CREME Zwischengang 16.50

SAUVIGNON BLANC 2023. ZIMMERMANN PAUL. RADLBRUNN 4.50

Confierter Erdäpfel

LACHSFORELLE. MOLKESUD. FORELLENKAVIAR Zwischengang 18.50

WEISSBURGUNDER 2022. BAUER JOSEF. GROSSRIEDENTHAL 4.50

Tagliatellen

SCHMORFLEISCH VOM LAMM Zwischengang 18.50

ROTER VELTLINER RESERVE 2021. WEINGUT HAGENBÜCHL. HOHENWARTH 6.00

Gebratene Entenbrust

ERDÄPFEL SCHUPFNUDELN. STEINPILZPILZCREME. SCHARZKOHL Hauptgang 34.00

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

Ricotta Creme

QUITTEN. SANDDORN. PAVLOVA Nachspeise 11.00

PET NAT 2021. GV&WB, CHRISTINA HUGL. LANGENLOIS 6.50

Gedeck pro Person 4.00

SUPPE UND VORSPEISE

Safranschaumsuppe

MINI ROLLMOPS VON DER LACHSFORELLE

7.50

Rindsuppe

DINKELFRITTATEN oder GRIESSNOCKERL oder MILZSCHNITTE

5.50

Beef Tartar

RETTICH. BRUNNENKRESSECREME. 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

Gebratener Kalbsrücken vom Winkelhofer Bauernhof

POLENTA. RATATOUILLE. SCHWARZWURZELN

38.00

Eggendorfer Weidelamm geschmort und kurz gebraten

SPITZKRAUT.HIRSE. ROTER PAPRIKA

34.00

Geschmorte Schulter vom Eggendorfer Rind

GEBRATENE STEINPILZE. WILDER BROCCOLI. ERDÄPFELPÜRRE

Klein 27.00/30.00

Gratinierte Melanzani mit Thymian *vegetarisch*

SÜSSERDÄPFEL. PARADEISER. BUNTER MANGOLD

23.50

Krautwickler *vegetarisch*

DINKELREIS. KAPERNSAUCE. BUTTERNUSSKÜRBIS. TOPINAMBUR

23.50

Spinat Gnocchi *vegetarisch*

ERBSENSCHOTEN. BABY BLATTSPINAT. BROTCRUMBLES

23.50

Lammeuschel vom Winkelhofer Bauernhof

SCHWARZBROT SPECKKNÖDEL

23.50

Filet vom Radlberger Amur Karpfen

BLATTSPINAT. KÜRBISRAVIOLI. OFENGEMÜSE

Klein 32.00/35.00

Waldland Backhenderl
ERDÄPFEL VOGERLSALAT
23.50

SÜSSER AUSKLANG

Haselnuss Mousse
MISO. MIRABELL EIS . FERMENTIERTE CRANBERRIES
12.00

Waldviertler Mohntorte
4.90

Basilikum Creme
SAUERRAHM EIS. FENCHELSUD. YUZU GEL
12.00

Topfensoufflée (20 Minuten Vorfreude)
GEWÜRZZWETSCHKEN EIS. EINGELEGTE QUITTEN
12.00

Hausgemachtes Eis und Sorbet je 2.80
ERDNUSS. BITTERSCHOKOLADE. BANANE. HIMBEER. SALZ- KARAMELL

BASILIKUM SORBET

..... mit Prosecco aufgegossen 4.00