

MENÜ

4 Gänge 72 (inkl. Nachspeise) / Weinbegleitung 25

5 Gänge 85 (inkl. Nachspeise) / Weinbegleitung 30

Gemüse Quiche Vorspeise 16.00

NEUHOLDS JUNGZWIEBEL. MARCHFELD ARTISCHOCKE

SAUVIGNON BLANC RIED GALGENBERG 2022. WEINGUT ZIMMERMANN. RADLBRUNN 4.50

Radlberger Lachsforelle gebeizt mit Traubenkernöl

KOHLRABI SALAT. BRUNNENKRESSE. HIMBEEREN Vorspeise 17.00

GRÜNER VELTLINER RIED HOCHSTRASS 2023. WEINGUT HAGENBÜCHL . HOHENWARTH 4.50

Vitello vom Eggendorfer Kalb

PILZCREME. BUCHWEIZENKNUSPER. RADIESCHEN. NISHIKI GURKE Vorspeise 17.00

ROTER VELTLINER ALTWEINGARTEN 2022. WEINGUT SCHUSTER. HOHENWARTH 6.00

Gebratener Kalbsrücken vom Winkelhofer Bauernhof

EIERSCHWAMMERL TAGLIATELLE. SELLERIE. BLATTSPINAT Hauptspeise 38.00

TRADITION CUVÉE 3 JAHRE. SCHLOSS GOBELSBURG Magnum 12,00

Kaffee Panna Cotta

KROKANT. SALZ KARAMEL EIS Nachspeise 9.50

ROSA PET NAT 2021. CHRISTINA HUGL. LANGENLOIS 7.00

Aufstriche & Sauerteig Brot vom Broccnik 4.00/Person

SUPPE

Gurkenkaltschale

CROSTINI

7.00

Rindsuppe

DINKELFRITTATEN oder GRIESSNOCKERL oder LEBERKNÖDEL

5.50

Safranschaumsuppe

BERGFORELLE

7.50

VORSPEISE

Beef Tartar vom Eggendorfer Rind

RETTICH. SAUERTEIGBROT. EINGELEGTER ROTER ZWIEBEL. BRUNNENKRESSE CREME

17.00

Kalbskopf Carpaccio

FINGERMELANZANI. RÜBEN

16.50

Neuholds Paradeiser Vielfalt

ZIEGENFRISCHKÄSE. BUTTERNUSSKÜRBIS. BASILIKUM

16.00

Ceviche von der Radlberger Lachsforelle
EISKRAUT. SÜSSERDÄPFEL
17.00

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Sommerkürbis
COUS COUS. KNUSPER FISOLEN. KOHLRABI
22.50

Gebackene Kürbisblüte
MARILLE. FRISCHKÄSE. ZUCCHINI
22.50

Gegrillter Kopfsalat
KOHLRABI. VOGELMIERE JUS. GERÖSTETE SCHWARZWURZEL BROTCRUMBLES
22.50

Steinpilz Ravioli
RADICCHIO. STEINPILZ SCHAUM. EISKRAUT
22.50

HAUPTSPEISEN

Zwiebelostbraten vom Winkelhofer Bauernhof
RÖSTZWIEBELCREME. KNUSPER FISOLEN. ERDÄPFELNOCKERL
Klein 27.00/30.00

Geschmorte Schulter vom Eggendorfer Rind
POLENTA RATATOUILLE. GEFLÄMMTE SCHWARZWURZELN
30.00

Gebratene Landhendlbrust
DINKELREIS KAROTTEN RISOTTO. SOMMERGEMÜSE. KAROTTENCREME
Klein 22.00/25.00

Schweinsschnitzel gebacken
PETERSILIENERDÄPFELN. GEMISCHTER SALAT
14.00

Kalbsschnitzel gebacken vom Winkelhofer Bauernhof
PETERSILIENERDÄPFELN. ERDÄPFELSALAT VOGERLSALAT
23.00

Faschierte Laibchen vom Eggendorfer Lamm
ERDÄPFELPÜRREE
19.00

Gebratener Kaninchenrücken
ERBSENCREME. JUNGE ERBSEN. MARCHFELD ARTISCHOCKE. FISOLEN
29.00

Filet vom Radlberger Saibling
ZITRONEN RICOTTA RAVIOLI. JUNGE ERBSENSCHOTEN. BUNTER MANGOLD
Klein 31.50/ 34.50

SÜSSER AUSKLANG

Topinambur Creme Brûlée

MANDELHIPPE

9.50

Halbflüssiger Schokoladekuchen (15 Minuten Vorfreude)

SAUERRAHMEIS

11.50

Waldviertler Mohntorte

4.90

Topfensoufflee (15 Minuten Vorfreude)

PFIRISCH EIS

11.50

Marillenkügel vom Topfenteig (25 Minuten Vorfreude)

ZIMTBROSEL

Pro Stück 6.00

Hausgemachtes Eis : je 2.50/Kugel

GRAUMOHN. BITTERSCHOKOLADE. HONIGBROT. BANANE. SALZ KARAMELL. MARILLE. RIBISEL. HIMBEER

Hausgemachtes Sorbet

ZITRONE oder BASILIKUM