

Zusätzlich haben wir Freitag 25.4.2025 ab 17:00 Uhr geöffnet!

FRÜHLINGSMENÜ

4 Gänge 73 (inkl. Nachspeise)/ Weinbegleitung 26.5

5 Gänge 89 /Weinbegleitung 32.5

Ceviche von der Radlberger Lachsforelle Vorspeise 19

RHABARBER. BRUNNENKRESSE. KOHLRABI

GRÜNER VELLINER HOCHSTRASS 2023. WEINGUT HOFBAUER SCHMIDT. HOHENWARTH 4.5

Kalbfleisch Pastete vom Eggendorfer Kalb Vorspeise 18

QUITTEN

ROTER VELTLINER HINTERBERG 2023. JOSEF BAUER. GROßRIEDENTHAL 6

Gyoza *vegetarisch* Vorspeise 17

CHILLI BUTTER. MINI PAK CHOI. TOPINAMBUR

CHARDONNAY RESERVE 2019. WEINGUT WENZL HERIBERT. DIPPERSDORF 7

Eggendofer Weidelamm kurz gebraten & geschmort Hauptspeise 35

HIRSE. SPITZPAPRIKA. SPITZKRAUT. HANFSAMEN

CABURNIO 2017. TOSCANA (aus der Magnum) 9.5

Joghurt Mousse 11

PAVLOVA. SANDDORN EIS. MÜSLI

RIESLING AUSLESE 2022. SCHLOSS GOBELSBURG 5.5

Brot vom Brotocnik „Waldviertler Dunkel“ Person 4
Erdäpfelkas
Karotte&Chicoree
Winkelhofers Rauchfleisch vom Rind

Suppen....

Spargelsuppe vom BIO Hof Brandenstein. Marchfeld 7.5

Rindsuppe
Dinkelfrittaten. Grießnockerl. Leberknödel 5.5

Bärlauchsuppe. Knusper Ei 7.5

Zwischendurch....

Kalbs Tartar. Süßerdäpfel. Kimchi. Chili Eis 19

Bärlauch Quiche. *vegetarisch*
Kohlrabi. Jungzwiebel. Bärlauch Schaum 17.5

Grammelknödel. Speckkraut. Kohlsprossen 7.5/Stück

Löwenzahn Salat. Spargel. Quinoa. Gemüse *vegetarisch* 17

Hauptspeisen....

Beiried vom Winkelhofer Bauernhof.

Braterdäpfel. Marchfelder Solo Spargel. Sauce Hollandaise 35

Geschmorte Schulter vom Eggendorfer Kalb.

Gremolata. Polenta. Schwarzwurzeln. Verpeln 28/31

Gebratener Kaninchen Rücken.

Mönchsbart. Erbsen. Artischocke 20/27

Schweinsschnitzel gebacken.

Petersilienerdäpfel. Gemischter Salat 14.9

Gratinierte Melanzani mit Thymian. *vegetarisch*

Paradeiser. Bunter Mangold. Süßerdäpfel 24.5

Bärlauch Ravioli. *vegetarisch*

Sellerie. Bärlauchspinat. Vogelmiere 24.5

Kalbsbeuschel vom Eggendorfer Kalb

Schwarzbrot Speckknödel 24.5

Filet vom Radlberger Saibling.

Shitake Pilze. Baby Blattspinat. Artischocke 32.5/35.5

Süßer Ausklang....

Haseluß Mousse. Miso. Marillen Eis. Fermentierte Cranberries 13

Waldviertler Mohntorte 5

Basilikum Creme. Sauerrahm Eis. Fenchel. Yuzu Gel 13

Mandel Panna Cotta. Pfirisch Eis. Krokant 12

Affogato. Espresso. Vanilleeis 5.5

Halbflüssiger Schokoladekuchen. (20 Minuten Vorfreude)

Bananen Eis. Eingelegte Quitten 13

Hausgemachtes Eis 2.9

Salz-Karamell. Joghurt. Graumohn. Himbeer. Rhabarber

Sorbet 2.9

Basilikum oder Bergamotte

.....mit Prosecco 4.5

Allergene: Bitte wenden Sie sich bezüglich Inhaltsstoffe und Allergene an uns.
Bei Histamin Unverträglichkeiten bitte informieren Sie uns.