

## **Weinhaus - Menü**

### **Variation von der Artischocke**

im Pilz-sud mit Ofenpaprika und Cashewkerne

13,90€

### **Gedämpfter Seesaibling**

Rote Rüben, Johannisbeere und Erbse

13,90€

### **Knusprig gebratener Zander**

mit Petersilienrisotto und Kürbis

26,50 €

und / oder

### **Rosa gebratener Rehrücken**

mit zweierlei Brioche, Topinambur und Rote Zwiebeln

33,50€

### **Hausgemachte Powidltascherl**

mit weißem Mohn und Feige

12,90€

und / oder

### **Variation von Edelkäsen**

Mit Quittenmarmelade und Nüssen

12,90€

4 Gänge 55,00 € / Weinbegleitung 25,00€

5 Gänge 63,00€ / Weinbegleitung 29,00€

6 Gänge 72,00€ / Weinbegleitung 34,00€

# Menü Goldberg

## Zweierlei von der Entenleber

mit Mohnbrioche, zweierlei Sellerie und Preiselbeerrotweinemarmelade

22,90€

## Bertrams gebratene Jakobsmuschel

im Bouillabaisse-sud mit Saiblingskaviar, Safran und Gemüse

17,50€

*Salzburger Imperial Kaviar“ von Walter Grill*

*mit hausgemachten Buchweizencreps und Sauerrahm 30 g á 90 € / 50 g á 150 €*

## Gebratener Huchen

mit Hummersauce, hausgemachte Nudelblätter und Zucchini

33,50 €

*Upgrade: ein Stück confierter Hummerschwanz aus dem Atlantik á 32 €*

## Dry Age Rinderfilet (ca. 180 g)

mit Sauce Bordelaise, Erdäpfelnussbutterpüree, grüne Bohnen und Speck

39,50€

## Lauwarmer Kuchen von der Valrhona Schokolade

Mit Kokosnuss, Erdbeere und Kernöl

14,50€

5 Gänge 90,00€ / Nigls „de Lux“ Weinbegleitung 45,00 €

## Vorspeisen

### Beef Tartar (Bio)

mit Toastbrot von der Bäckerei Weichselbaum und Pommery-Senf-Creme

13,90€

### Herbstlicher Salat

mit Kürbis, gerösteten Nüssen und mariniertem Gemüse

8,90€

### Erdäpfelgröstl mit Austernpilzen,

Cremespinat, Kräuterseitline, Schnittlauchsauce und Ras al Hanut

klein 14,50 €, groß 19,50€

## Suppen

### Tafelspitzessenz

mit Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten

4,90 €

### Schaumsuppe vom Langen von Neapel - Kürbis

mit eigener Einlage und Kernöl

6,90 €

## Hauptspeisen

### Ausgelöstes Backhenderl

mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl

15,50€

### Wiener Schnitzerl vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne

mit Petersilkartoffeln

19,20€

### Gekochter Tafelspitz vom heimischen Stier

mit Wurzelgemüse, Erdäpfelzwiebelstampf, Schnittlauchsauce und Cremespinat

21,50€

### Gebratene Kalbsleber

mit Erdäpfelnussbutterpüree, und Süßweinäpfeln aus eigenem Anbau

21,90 €

### Osso bucco vom Kalb

mit Variation vom Topinambur und Rote Zwiebeln

23,90€

### Oma Nigls Grammel Knödel auf traditionelle Waldviertler Art

mit würzigem Paprikaspitzkraut und Ingwer

14,50€

### Chateaubriand (~ 500g, Filet vom heimischen Stier für Zwei)

mit saisonalem Gemüse, Kartoffelpüree und Schmorsaft

34,50 € pro Person

### Auch für eine Person als 250 g Steak erhältlich

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Wir erlauben uns bei großen Tischen eine Gesamtrechnung zu legen.  
Unser Personal informiert Sie gerne über enthaltene Allergene!

## Desserts

<b>Lauwarmer Kuchen von der Valhrona Schokolade</b> mit Kokosnuss, Erdbeere und Kernöl	14,50€
<b>Hausgemachte Powidltascherl</b> mit weißem Mohn und Feige	12,90€
<b>Zwei Stück Marillen Palatschinken</b> mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	6,90€
<b>Topfenknödel</b> mit hausgemachtem Vanilleeis und Marillenröster	8,90€
<b>Sorbet und Eisvariation</b> fünf verschiedene tagesaktuelle Sorten	9,90€
<b>Romantische Dessertvariation</b> Topfenknödel mit Marillen Röster, Grießflammerie mit Beerenröster, Schokoladen Creme mit Ragout vom Pfirsich, Marillen Sorbet	14,50 €
<b>Variation von Edelkäsen</b> mit Quittenmarmelade und Nüssen	12,90€

## Süßweine

(0,1 l)

<b>Riesling, Auslese 2015</b>	7,20€
<b>Grüner Veltliner, Eiswein 2017</b>	8,90€
<b>Grüner Veltliner, TBA 2013</b>	11,00€