

Weinhaus - Menü

Lauwarme Seeforelle

Eierschwammerl, Karfiolcreme und Datteltomaten

14,50€

Paprikaauflauf

im Gemüsesud mit Sauerrahm und Oliven (Vegetarisch)

8,90 €

Knusprig gebratener Zander

mit zweierlei von der Melanzani, Meerspargel

17,50€ / 27,50 € klein/groß

und / oder

Rosa Krone und geschmorter Schlögel vom Donaulandlamm

mit Erbsen, Koriander-Minze-Tappende, kräftigem Jus und Pommes Dauphins

33,50€

Joghurt-Mousse

mit dreierlei von der Erdbeere (Ragout, Chips und Sorbet)

10,90€

und / oder

Variation von Edelkäsen

mit Beerenauslesegelee und Nüssen

12,90€

4 Gänge 50,00 € / Weinbegleitung 21,00€

5 Gänge 58,00€ / Weinbegleitung 25,00€

6 Gänge 66,00€ / Weinbegleitung 29,00€

Vorspeisen kalt

Beef Tartar

mit getoastetem Brot und gesalzener Butter

13,50€/18,90 €

Carpaccio von Hand geklopft

mit Parmesan, Sauerrahm-Senfcreme und gebratene Eierschwammerl

14,50€

Sommerlicher Salat

mit Parmesan, Dattarini Tomaten und gebackene Paprika mit Frischkäsefüllung
(Vegetarisch) 8,90€

Suppen und warme Vorspeisen

Tafelspitzessenz

mit Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten

4,70 €

Hausgemachte Tagliatelle

mit Eierschwammerl, Blattspinat, Brösel und Ofentomaten (Vegetarisch)

klein 12,50 €, groß 15,50€

Mediterranes Gemüsecremesüppchen

mit Zucchini, Paprika und Blätterteiggebäck (Vegetarisch)

6,90 €

Gebratene Eierschwammerl im würzigen Curry

mit Paprika, Süßkartoffel, Junglauch und Reis (Vegetarisch)

klein 13,50 €, groß 19,50 €

Hauptspeisen

Ausgelöstes Backhenderl oder Wiener Schnitzerl vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl 15,50€ / 18,90€

Gekochter Tafelspitz und gesurrte Rindszunge
mit Cremespinat, Erdäpfelschmarrn und SchnittlauchsaUCE 21,50€

Kalbsbutterschnitzel
mit Erdäpfelpüree und Sellerie 16,90€

Geschmorte Schweinsbackerl
mit Erdäpfelknödel und Spitzkraut 18,90€

Gebratene Kalbsleber
mit Süßweinäpfel und hausgemachte Rösti 21,90 €

Geschmorte Rindsroulade
mit Tagliatelle und scharfe Zwiebeln 18,90€

Oma Nigls Grammelknödel
auf traditionelle Waldviertler Art mit Speckkraut 14,50€

Knusprig gebratene Lachsforelle und Miesmuscheln
mit Eierschwammerlcurry mit Reis 26,50€

Chateaubriand (~ 500g, Doppeltes Kalbinnen Filet)
mit kräftiger Jus (pro Person) 29,90€

Kalbinnen Filet (~ 250g)
mit kräftigem Jus (pro Person) 29,90€

Ribeye Steak (~ 220g, Kalbinnen Fleisch)
mit geschmorten Zwiebeln und kräftigem Rindssaft 24,50€

Upgrade „Black Tiger Riesengarnelen“

ein Stück á 3,50 €

dazu empfehlen wir:

gebratene Eierschwammerl 9,50 €, hausgemachte Rösti 4,50€, gemischter Blattsalat 4,70 €
gebratene Rosmarinerdäpfel 4,50€, Sommerliches Gemüse 5,50 €, Erdäpfelnussbutterpüree 4,50 €

Desserts

Sauerrahm-Joghurt-Mousse mit dreierlei von der Erdbeere (Ragout, Chips und Sorbet)	10,90 €
Zwei Stück Marillen Palatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	6,90€
Topfennougatknödel mit Zwetschkenröster und Vanilleeis	8,50€
Dunkles Schokoladenmousse mit Erdbeersauce und Haselnusshippen	7,90€
Sorbet und Eisvariation fünf verschiedene tagesaktuelle Sorbets	9,90€
Romantische Dessertvariation Topfenknödel mit Marillen Röster, Panna Cotta mit Himbeere, Dunkles Schokomousse mit Erdbeersauce, Apfel-Minz Sorbet	14,50 €
Variation von Edelkäsen mit Beerenauslesegelee und Nüssen	12,90€

Süßweine (0,1l)

Riesling, Auslese 2015	7,20€
Grüner Veltliner, Beerenauslese 2014	8,90€
Grüner Veltliner, TBA 2013	11,00€