

Weinhaus - Menü

Marinierter Rücken vom Donaulandlamm
mit Curryrahm, Sesamgebäck und Ratatouille
14,50€

Warm geräucherter Saibling
im Bärlauch Sud, mit Kaviar, Sellerie und Speckchips
8,90 €

Knuspriger Zander
Tomaten-Fenchelragout und Fregola Sarda
26,50€

und / oder

Rosa Filet und geschmorte Backe vom Milchkalb
mit Topinamburschaum, geschmorter Zwiebel und Erdäpfelstroh
33,50€

Joghurt Mispel Kuchen
mit Mispelsorbet, Minze und Schokoladenkokuschip
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 Weißbrot und gesalzener Butter

13,50€/18,90 €

Carpaccio von Hand geklopft

mit Parmesan, Sauerrahm-Senfcreme und gebratenen Austernpilzen

(bitte um Information wenn Sie die Sauerrahm Senfcreme extra in einer Schüssel wünschen)

14,50€

Frühlingshafter Salat

mit Parmesan, Dattarini Tomaten, Radieschen und Kresse (Vegetarisch)

8,90€

Vorspeisen warm

Essenz vom Tafelspitz

mit Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten

4,70 €

Hausgemachte Tagliatelle

mit Bärlauch, Kirschtomaten, Chashewkernen und Vorarlberger Bergkäse (Vegetarisch)

klein 12,50 €, groß 15,50€

Geschäumtes Bärlauch Süppchen

mit knusprigem Speck und Olivenöl

6,90 €

Gefüllter Artischockenboden

mit Tomaten-Fenchelragout, Sellerie-Pommes und Salatherzen (Vegan)

klein 12,50 €, groß 19,00€

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 Kohlrabi 16,90€

Knuspriger Bauch vom Durocschwein
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 gefüllte Fleischknödel
auf traditionelle Waldviertler Art mit Speckkraut 14,50€

Gebratener Saibling
im Pastinaken Fond mit Romanesco, Orangen und Gnocchi 26,50€

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

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

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

Upgrade „Black Tiger Riesengarnele“
pro Stück 4,90€

dazu wahlweise:

hausgemachte Rösti 4,50€, gemischter Blattsalat 4,70 €
gebratene Rosmarinerdäpfel 4,50€, Tagliatelle mit Bärlauch 7,50 €, Frühlingshaftes Gemüse 5,50 €, Erdäpfelnussbutterpüree 4,50 €

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

Joghurt Mispel Kuchen mit Mispelsorbet, Minze und Schokoladenkokuschip	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€

Weinhaus - Menü

Marinierter Rücken vom Donaulandlamm
mit Curryrahm, Sesamgebäck und Ratatouille
14,50€

Warm geräucherter Saibling
im Bärlauch Sud, mit Kaviar, Sellerie und Speckchips
8,90 €

Knuspriger Zander
Tomaten-Fenchelragout und Fregola Sarda
26,50€

und / oder

Rosa Filet und geschmorte Backe vom Milchkalb
mit Topinamburschaum, geschmorter Zwiebel und Erdäpfelstroh
33,50€

Joghurt Mispel Kuchen
mit Mispelsorbet, Minze und Schokoladenkokuschip
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 Weißbrot und gesalzener Butter

13,50€/18,90 €

Carpaccio von Hand geklopft

mit Parmesan, Sauerrahm-Senfcreme und gebratenen Austernpilzen

(bitte um Information wenn Sie die Sauerrahm Senfcreme extra in einer Schüssel wünschen)

14,50€

Frühlingshafter Salat

mit Parmesan, Dattarini Tomaten, Radieschen und Kresse (Vegetarisch)

8,90€

Vorspeisen warm

Essenz vom Tafelspitz

mit Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten

4,70 €

Hausgemachte Tagliatelle

mit Bärlauch, Kirschtomaten, Chashewkernen und Vorarlberger Bergkäse (Vegetarisch)

klein 12,50 €, groß 15,50€

Geschäumtes Bärlauch Süppchen

mit knusprigem Speck und Olivenöl

6,90 €

Gefüllter Artischockenboden

mit Tomaten-Fenchelragout, Sellerie-Pommes und Salatherzen (Vegan)

klein 12,50 €, groß 19,00€

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 Kohlrabi 16,90€

Knuspriger Bauch vom Durocschwein
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 gefüllte Fleischknödel
auf traditionelle Waldviertler Art mit Speckkraut 14,50€

Gebratener Saibling
im Pastinaken Fond mit Romanesco, Orangen und Gnocchi 26,50€

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

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

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

Upgrade „Black Tiger Riesengarnele“
pro Stück 4,90€

dazu wahlweise:

hausgemachte Rösti 4,50€, gemischter Blattsalat 4,70 €
gebratene Rosmarinerdäpfel 4,50€, Tagliatelle mit Bärlauch 7,50 €, Frühlingshaftes Gemüse 5,50 €, Erdäpfelnussbutterpüree 4,50 €

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

Joghurt Mispel Kuchen mit Mispelsorbet, Minze und Schokoladenkokuschip	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€