

Weinhaus - Menü

Marinierter Rücken vom Donaulandlamm

mit Curryrahm, Sesamgebäck und Ratatouille

14,50€

Warm geräucherter Saibling aus dem Auserland

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

14,50€

Frühlingshafter Salat

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

8,90€

Vorspeisen warm

Kräftige Rindsuppe

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 10,50 €, groß 19,00€

Hauptspeisen

Ausgelöstes Backhenderl oder Wiener Schnitzerl vom Kalb mit Erdäpfel-Chinakohlsalat und Kernöl	15,50€ / 18,90€
Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat, Erdäpfelschmarrn und Schnittlauchsauce	20,50€
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€
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 €

Desserts

Joghurt Mispel Kuchen mit Mispelsorbet, Minze und Schokoladenkokuschip	10,90 €
Zwei Stück Marillen Palatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	6,90€
Topfenknödel 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€