

Weinhaus - Menü

Marinierte Maishendlbrust

mit Sellerie und gebratenen Eierschwammerl

13,50€

Avocado im Tempurateig

mit wildem Brokkoli, Hokkaidoschaum und Kürbiskraut (Vegetarisch)

8,90 €

Gebratener weißer Waller

auf Cassoulet aus Tomate, Linsen und Babymangold

17,50€ / 27,50 € klein/groß

und / oder

Rosa gebratenes Filet vom Kalb

mit Ofenmelanzani und Roggen Pfannkuchen

33,50€

Klassische Creme Brulée

mit Zwetschke und Sauerrahmeis

11,90€

und / oder

Variation von Edelkäsen

mit Quittenmarmelade 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

Beef Tartar

mit getoastetem Brot und gesalzener Butter

13,50€/18,90 €

Handgeklopftes Carpaccio vom heimischen Stier

mit Parmesan, Sauerrahm-Senfcreme und gebratenen Eierschwammerl

14,50€

Marinierte Salatherzen

mit Hummus, Basilikum Pesto aus eigenem Anbau und gefüllter mini Ofenkartoffel
(Vegetarisch)

8,90€

Hausgemachte Tagliatelle

mit Kürbis, Ziegenfrischkäse, Ofentomaten und Babymangold (Vegetarisch)

klein 12,50 €, groß 15,50€

Suppen

Tafelspitzessenz

mit Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten

4,70 €

Geschäumtes Kürbissüppchen

mit Orange und Zwiebel (Vegetarisch)

6,90 €

Hauptspeisen

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

Gekochter Tafelspitz vom heimischen Stier
mit Cremespinat, Erdäpfelschmarrn und SchnittlauchsaUCE 21,50€

Kalbsbutterschnitzel
mit Erdäpfelpüree und gebratene Artischocken 16,90€

Geschmorte Schweinsbackerl
mit Erdäpfelknödel und Spitzkraut 18,90€

Gebratene Kalbsleber
mit Süßweißäpfel aus eigenem Anbau 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 gebratener Huchen
in Räucherfischnäge mit Erdäpfeldalken und Artischockenböden 26,50€

Chateaubriand (~ 500g, Doppeltes Filet vom heimischen Stier)
für zwei Personen (pro Person) 29,90€

Stier Filet (~ 250g)
mit Estragonbutter (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 Artischocken 8,50 €, hausgemachte Rösti 4,50€, gemischter Blattsalat 4,70 €
gebratene Rosmarinerdäpfel 4,50€, Herbstliches Gemüse 5,50 €, Erdäpfelnussbutterpüree 4,50 €

Desserts

Klassische Creme Brulée mit Zwetschke und Sauerrahmeis	11,90 €
Zwei Stück Marillen Palatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	6,90€
Gebackene Mäuse mit Apfelragout und Vanilleeis	8,50€
Dunkles Schokoladenmousse mit Erdbeersauce und Haselnusshippen	7,90€
Sorbet und Eisvariation fünf verschiedene tagesaktuelle Sorten	9,90€
Romantische Dessertvariation Gebackene Maus mit Apfelragout, Panna Cotta mit Himbeere, Dunkles Schokomousse mit Erdbeersauce, Marillen Sorbet	14,50 €
Variation von Edelkäsen mit Quittenmarmelade und Nüssen	12,90€

Süßweine (0,1l)

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