

Weinhaus - Menü

Zweierlei vom Saibling

mit Petersilienbutter und Radieschen und gerösteten Sonnenblumenkernen
14,50€

Wachsweicher Dotter

im Spargelragout, Pumpernickel und Gartenkresse(Vegetarisch)
8,90 €

Gebratene Jakobsmuscheln

Sellerie, Erbsenschoten, Paprika und Rhabarber-Mandelschaum
17,50/28,50 klein/groß

und / oder

Rosa gebratenes Kalbinnen Filet (Rind)

mit Rotem Zwiebel Risotto, Morcheln und reduzierter Jus
34,50€

Eiskaffee neu interpretiert

mit Banane, Marille und Haselnuss
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 Morcheln

14,50€

Frühlingshafter Salat

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

8,90€

Suppen und warme Vorspeisen

Tafelspitzessenz

mit Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten

Tasse 4,70 €

Hausgemachte Tagliatelle

mit Spargel, Tomatensauce, Vanilletomaten, Blattspinat, Olivenrosmarinknusperbrot und Parmesan (Vegetarisch)

klein 12,50 €, groß 15,50€

Geschäumtes Spargelsüppchen

mit eigener Einlage, Chips und Olivenöl (Vegetarisch)

6,90 €

Spargel

Marchfelder Solospargel

oder

Grüner Spargel (gebraten)

mit geschäumter Hollandaise und Petersilienkartoffeln

klein 13,90 €, groß 18,90€

dazu empfehlen wir

Lachsfilet

mit Olivenöl, Zitrone und Basilikum gedämpft

10,50 €

Kalbinnen Filet (Rind 130 g)

rosa gebraten mit Rosmarin

15,50 €

Kleines Kalbswiener

in der Butterschmalzpfanne gebacken

10,50 €

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 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€

Knusprig gebratener Zander
mit Erdäpfelbärlauchpüree, Vanilletomaten, Kohlrabi und Rieslingsauce 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“
3,50€ pro Stück

dazu empfehlen wir:

Spargel (Siehe Vorseite), hausgemachte Rösti 4,50€, gemischter Blattsalat 4,70 €
gebratene Rosmarinerdäpfel 4,50€, Frühlingshaftes Gemüse 5,50 €, Erdäpfelnussbutterpüree 4,50 €

Desserts

Eiskaffee neu interpretiert mit Banane, Marille und Haselnuss	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, Quittensorbet	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€