

Weinhaus - Menü

Cremiger Burrata

mit Feige, Kreuzkümmel, Avocado, Trüffelocaccia und Bittersalate

14,50€

62 Grad Ei

mit Erbse, Rotweinzwetschke und Edelkastanien

13,50€

Knuspriger Zander

mit Schupfnudeln, Sellerie, Rote Rüben und Pac Choi

27,50 €

und / oder

Ötscherblick Hochrippe

mit Grammeln, Kohlsprossen und Zuckermais

27,50€

Tarte von der weißen Schokolade

Mit Sanddorn, Orange und Ingwer

12,90€

und / oder

Variation von Edelkäsen

Mit Quittenmarmelade und Nüssen

13,20€

4 Gänge 58,00 € / Weinbegleitung 29,00€

5 Gänge 65,00€ / Weinbegleitung 33,00€

6 Gänge 74,00€ / Weinbegleitung 38,00€

Menü Goldberg

Duett vom Rebhuhn

mit Zuckermais, Kohlsprossen, Speck und Schwarze Nüsse

22,90€

Steirische Gebirgsgarnele

mit Erbsenschote, Sellerie und Paprika

20,50€

Gebackenes Kaviar Ei

mit Erdpäfelpuree Sauerrahm und 5 g Imperial Kaviar von Walter Grill

32,50€

(Kaviar auch in der Dose erhältlich mit Sauerrahm und Blinis, 30 g á 90 € / 50 g á 150 €)

Sautierter Label Rouge Lachs

mit Blattspinat, Riesling Sauce, Tomatenmarmelade und Polenta schnitte

31,50 €

Rosa Rücken und Bries vom Kalb

mit Trüffelravioli, Zwiebel, Wirsing und Edelkastanien

38,50€

Gefülltes Baumkuchen Törtchen

mit Bourbonvanille, Glühwein und Mandarine

14,50€

5 Gänge ohne Kaviar 93,00 € / Nigl „de Lux“ Weinbegleitung 45,00 €

6 Gänge 122,00€ / Nigls „de Lux“ Weinbegleitung 52,00 €

Vorspeisen

Beef Tartar

mit Toastbrot von der Bäckerei Weichselbaum und Pommery-Senf-Creme

14,20€

Tafelspitzessenz

mit Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten

5,40 €

Winterlicher Salat (Vegetarisch)

mit geröstetem Toastbrot, Parmesan, und Roter Rüben und eingelegte Pilze

9,50€

Schaumsuppe vom Rotkraut (Vegetarisch)

mit eigener Einlage, Orange und Croutons

7,20 €

Hauptgänge

Hausgemachte Trüffelravioli (Vegetarisch)

mit Sellerie, Edelkastanien und Kohlsprossen

14,50/22,50 €

Tempura vom Wintergemüse (Vegan)

mit Avocadocreme, Orangensauce und Bittersalat

14,50/22,50 €

Ausgelöstes halbes Freiland Backhendl vom Waldland

oder

17,50€

Wiener Schnitzerl vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne

mit Preiselbeermarmelade und Erdäpfel-Gurken Salat

20,50€

Oma Nigls Grammel Knödel auf traditionelle Waldviertler Art

mit würzigem Paprikaspitzkraut und Butterbrösel

15,00€

Gebratene Kalbsleber

mit Erdäpfelnussbutterpüree, geschmorter Perlzwiebeln und Süßweinäpfeln aus eigenem Anbau

22,50 €

Cut of the day (für eine oder mehrere Personen, unser Team berät Sie gerne)

mit saisonalem Gemüse, Kartoffelzwiebelgratatin und Schmorsaft 29,00-37,00 € pro Person

Burger

mit hausgemachtem Briochebun

dazu gibt es wahlweise Bauernpommes mit Kräutertopfen oder Blattsalat 19,50 €

Der Fleischtiger

Hausgemachter Patty mit 100 % österreichischem Rindfleisch, BBQ Sauce nach Art des Hauses, Knuspriger Speck, Zwiebel, Salatherzen und Paprika

Der Vegetarier

Sous Vide Gemüse, Kräutertopfen, hausgemachter Rösti, Tomatenmarmelade, Spiegelei, geblähter Burrata und Salatherzen

Bertrams Beef Tartar Burger

Beef Tartar kurz angebraten, hausgemachter Rösti, Pommerysenfcreme, Spiegelei, Schnittlauch, Kresse und Salatherzen

Desserts

Gefülltes Baumkuchen Törtchen

mit Bourbonvanille, Glühwein und Mandarine

14,50€

Tarte von der weißen Schokolade

mit Sanddorn, Orange und Ingwer

12,90€

Zwei Stück Marillen Palatschinken

mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis

7,20€

Topfennougatknödel

mit hausgemachtem Vanilleeis und Marillenröster

9,50€

Sorbet und Eisvariation

fünf verschiedene tagesaktuelle Sorten

10,50€

Romantische Dessertvariation

Topfennougatknödel mit Marillenröster, Überraschungsdessert, Dunkle Schokoladencreme, Hausgemachtes Sorbet

15,00 €

Variation von Edelkäsen

mit Quittenmarmelade und Nüssen

13,40€

Süßweine

(0,1 l)

Grüner Veltliner, Eiswein 2017

10,90€

Grüner Veltliner, TBA 2013

12,50€