

# Nigl

## Bertram's Gourmet Box

„Genuss für zu Hause“  
(für 2) 23.04.- 25.04

Abholung zwischen 11:30 und 19:00 Uhr

Alle Gerichte können auch einzeln bestellt werden.

Bestellung unter 02719 / 2609 oder [reservierung@weingutnigl.at](mailto:reservierung@weingutnigl.at)

### Starters

<b>Hausgemachter Rosmarin Focaccia</b> mit Bärlauch Pesto 4,50 €	<b>Beef Tartar</b> mit Pommery-Senf-Creme, Zwiebel und Kapern (ohne Toast) 11,50€
<b>Sous Vide Gemüse</b> mit Sauerrahm-Senfcreme und Wiesenkräuter 11,50€	<b>Geflämmtter Burrata</b> mit Spargel und Tomatenmarmelade 11,50 €

### Mains

<b>Trio aus der Butterschmalzpfanne</b> (Hühnerkeule, Kalbswiener und Altwiener Backfleisch) Preiselbeerzwiebelmarmelade 20,00 €	<b>Knuspriger BBQ Schweinebauch</b> mit Kimchi 14,50 €
<b>Oma Nigls Grammel Knödel</b> mit cremigem Radi 14,50€	
<b>Knusprig Ofenkartoffel</b> mit Bärlauchrahmsauce 4 €	<b>Marinierte Salatherzen</b> mit Cashews, Wurzelgemüse, Spargel und Asia Dressing 5,50 €

### Dessert

<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster 9,50 €	<b>Dunkle Schokoladentarte</b> mit Erdbeer-Rhabarber Sauce 6,50 €
---	---

Der Gesamtpreis im Package beträgt 82 €

**„Das Leben ist ein Wunschkonzert“**  
 Bei Bestellung drei Tage vorweg bereiten wir euch euer  
 Wunschgericht zu.  
 (Preis abhängig vom Gericht, ab 2 Personen )

## Burger

mit hausgemachtem Brioche Bun und Bärlauchtopfen  
 Dazu gibt es wahlweise Pommes, Salatherzen oder Ofenkartoffeln, je 19,50 €

<p><b>Der Fleischtiger</b>                  Hausgemachter Patty mit 100 %                  Österreichischen Rindfleisch                  BBQ Sauce nach Art des Hauses                  Knuspriger Speck                  Zwiebel                  Salatherzen                  Sous vide Paprika und Zwiebel</p>	<p><b>Der Vegetarier</b>                  Sous Vide Gemüse                  Bärlauchtopfen                  Tomatenmarmelade                  Spiegelei                  Geflämmtter Burrata                  Salatherzen</p>
<p><b>Knuspriger BBQ                  Schweinebauch</b>                  Kim Chi                  Cashews Nüsse                  Spargel, Salatherzen und Rote                  Zwiebeln</p>	<p><b>Bertrams Beef Tartar Burger</b>                  Beef Tartar kurz angebraten                  Hausgemachter Rösti                  Pommerysencreme                  Spiegelei                  Schnittlauch, Kresse                  Salatherzen</p>

## Gekochter Marchfelder Solospargel

(vakuumiert, kurz 40 Sekunden in heißes Wasser legen)  
 mit Bärlauch creme, Petersilienkartoffeln und Schinken  
 3 Stück Spargel 14,50 € / 5 Stück Spargel 22,50 €

## Spargelsuppe im 370 ml Glas

mit Stücken  
 7,20 €

<p><b>Vanillebecher</b>                  3 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis mit                  Erdbeerrhabarberkompot und                  Schokoladencrumbel 7,20 €</p>	<p><b>Sorbetbecher</b>                  3 Kugeln hausgemachtes Sorbet mit                  Beerenröster und frische Beeren 7,20 €</p>
---	---