

Aperitif

Sekt Rosé (Zweigelt & Pinot Noir) 0,1l	8,40 €
Chardonnay Sekt 0,1l	8,40 €
Sparkling Tea Bla Alkoholfrei 0,1l	8,40 €
Sekt „Brut Nature“ Jahrgang 2008 0,7l	120,00 €
Gelber Muskateller 0,125l	6,70 €
Zwettler Pils „Saphir“ Pfiff 0,20 l	4,40 €
Seidel 0,33 l	5,20 €

Gedeck (kommt von selbst)

Brot vom Bäcker Weichslbaum
pro Person 5,50 €

Weinhaus Tasting Menü

Geheimtipp:

Bei tischweiser Bestellung unseres Tasting Menüs überrascht Sie Küchenchef Bertram Nigl und Team mit Grüßen aus der Küche.

Ceviche von der Seeforelle

mit Gurke, Buttermilch,
Weingartenpfirsich und Dillöl
26,50 €

Sauvignon Blanc 2012 1/8l 12,80 €

Raviolo vom heimischen Lamm

auf asiatischem Krautsalat mit Röstzwiebel
und Paprikacreme
22,50 €

Chardonnay „TA OS“ 2023 1/8l 11,80 €

Sautierter Oktopus

mit Lauch, Süßkartoffel, Teriyakisauce und Miso
27,50 €

Leindl Viognier 2022 1/8l 12,80 €

Confierter Alpsaibling

mit zweierlei von der Erbse, Minze
und hausgemachten Gnocchi
37,50 €

Grüner Veltliner Privat Pellingen 2016 1/8l 16,50 €

Medaillons vom heimischen Rinderfilet

mit Erdäpfelwürfel, Sellerie, Eierschwammerl,
Basilikum und Zitrone
47,50 €

Grüner Veltliner Herzstück vom „Kirchenberg“ 2023 1/8l 14,80 €

Dessert von Marille, Weißer Schokolade und Brioche

16,50 €

Riesling Privat 2015 1/8l 17,60 €

Variation von Edelkäsen (3 Stück)

mit hausgemachter Quittenmarmelade und Feigensenf
13,50 €

Riesling Trockenbeereauslese 2018 0,1l 17,50 €

4 Gänge 86,00 € / Weinbegleitung 46,00 €
*ohne Oktopus/ Hauptgang und
Dessert/ Käse zur Wahl*

5 Gänge 105,00 € / Weinbegleitung 57,00 €
ohne Oktopus / Dessert bzw. Käse zur Wahl

6 Gänge 127,00 € / Weinbegleitung 67,00 €
Dessert oder Käse zur Wahl

7 Gänge 145,00 € / Weinbegleitung 82,00 €

Vorspeisen

Beef Tatar

mit Toastbrot von der Bäckerei Weichslbaum und Pommery-Senfcreme 20,50 €

Tafelspitzessenz

mit Wurzelgemüse, Leberknödel, Frittaten und Kalßpressknödel 8,90 €

„Cesar Salad“

Salatherzen, Croutons, Artischocken, Parmesan, geschmolzene Paradeiser, Kapern und Oliven 15,50 €

Kalte Erdäpfelsuppe

mit Junglauch, Lauchöl und geschmorter Paprika 10,50 €

<p>Kaviar Sandwich mit cremigem Eigelb, Beef Tatar und 5 g Grüll Kaviar 39,50 €</p>	<p>Dose Imperial Kaviar von Walter Grüll mit Beef Tartar Nocke, Buchweizen Blinis, Crème fraîche, gehacktem Ei und Schnittlauch 30g à 115 € / 50g à 185,00 €</p>
--	---

Hauptgänge

Sautierte Kalbsleber

mit Erdäpfelgratin, Burgunder-Schalotten und Süßweinpfeffeln aus eigenem Anbau 29,50 €

Hausgemachte Gnocchi

mit Eierschwammerl, Junglauch, Sellerie und Zitrone 20,50/28,50 €

Vegetarisch gefüllte Germknödel mit Spitzkraut,

hausgemachter Teriyaki Sauce, Kräutercreme, Sesam und Gartenkresse 19,50/26,50 €

Klassisch gebratene Waldviertler Ente

mit Gewürzlack, Orangenrotkraut und hausgemachten Erdäpfelknödel 34,50 €

Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art

mit Spitzkraut, Bratensaft und Butterbröseln 21,50 €

<p>Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne 29,50 €</p>	<p>Cordon Bleu vom Kalb mit geräuchertem Beinschinken und Emmentaler 33,50 €</p>
<p>mit Preiselbeermarmelade, Erdäpfelsalat und Rahmgurkensalat</p>	

Desserts

Kuppel von der Belgischen Schokolade mit Variation von der Mango	17,50 €
Dessert von Marille, Weißer Schokolade und Brioche	16,50 €
Marillenpalatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	1 Stück 7,50 € / 2 Stück 11,50 €
Hausgemachter Topfen-Marillenknödel mit Röster und Vanilleeis (ca. 25 Minuten Wartezeit)	13,50 €
Hausgemachtes Eis und Sorbet (Mangosorbet, Orange-Kardamomeis und Sauerrahm-Limetteneis) mit frischen Beeren	12,50 €
Kugel Eis oder Sorbet (aus den Desserts wählbar)	4,20 €
Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen für 2 Personen mit Zwetschkenröster und hausgemachtem Sauerrahm-Limetteneis	30,50 €
Variation von Edelkäsen (5 Stück) mit hausgemachter Quittenmarmelade und Feigensenf	18,50 €

WOCHEN EMPFEHLUNG

Faschierte Kalbsbutterschnitzel

mit Selleriebuchteln, Steinpilzrillet und Vichikarotten

29,50 €

Gebackene Entenleber

mit Preiselbeercreme, Sauce Tartar, Erdäpfelsalat und Rahmgurkensalat

24,50 € / 32,50 €

Cut of the Day

100 % Österreichisches Rindfleisch

der Fettklasse 3-4, je nach Fleischteil passend gereift

Côte de Boeuf

(für 2 Personen 800-900 g

inklusive Knochen)

86,00 € für 2 Personen

Erdäpfelgratin, gebratene Eierschwammerl, Erbsenschoten und Tomate