

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	
0,1l	16,50 €
0,7l	110,00 €
Gelber Muskateller	
0,125l	6,70 €
Zwettler Pils „Saphir“	
Pfiff 0,20 l	4,20 €
Seidel 0,33 l	4,80 €

Gedeck

Brot vom Bäcker Weichslbaum

saisonaler Aufstrich, Kamptaler Schinkenspeck, gesalzene Butter und Stoffserviette
pro Person 5,00 €

Weinhaus - Menü

Gebeizter Saibling vom Gut Dornau

mit Spargelpanacotta, Orange, Forellenkaviar und Stangensellerie

19,50 €

Sauvignon Blanc 2014

Gebratene Blutwurst

auf Erdäpfelpüree, mit Navetten, Radieschen und Gartenkresse

19,50 €

Pinot Noir 2019

Knusprig gebratene Lachsforelle

mit Kohlrabi, hausgemachte Bärlauchravioli und Rieslingbutter

33,50 €

Riesling Goldberg 2013

und / oder

Zartrosa Entrecote von der heimischen Kalbin

mit Variation von der Karotte und BBQ-Zuckermais

39,50 €

Grüner Veltliner Privat Pellingen „T33“ 2011

Hausgemachte Ricotta-tascherl

mit Erdbeere, pochiertem Rhabarber und Basilikumeis

16,50 €

Grüner Veltliner Beerenauslese 2018

und / oder

Variation von Edelkäsen (5 Stück)

mit hausgemachter Quitten-Feigenmarmelade und Nüssen

18,50 €

Riesling Trockenbeerenauslese 2018

4 Gänge 76,00€ / Weinbegleitung 45,00€

5 Gänge 92,00€ / Weinbegleitung 54,00€

6 Gänge 105,00€ / Weinbegleitung 62,00€

Menü Goldberg

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken „Waldviertel Style“
Kartoffelcreme, Kernöl, Apfel, eingelegter Gurke, Kalbskopffpraline

26,50 €

Grüner Veltliner Alte Reben 2022

Hausgemachte Gnocchi und Morcheln

mit Erbse, Madeirasauce und Kernöl

26,50 €

Grüner Veltliner Privat Pellingen 2022

Eigelb Sandwich, Beef Tartar und Grill Kaviar (5g)

38,00 €

Grüner Veltliner Privat Pellingen „T33“ 2011

Knusprig gebratener Wolfsbarsch

mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, Bärlauchöl, Navetten und Spargel

42,00 €

Sauvignon Blanc 2014

Duett vom heimischen Lamm

mit knuspriger Paprikapolenta, Sellerie, Champignon, Zitronen
und Ras el Hanout

45,00 €

Chardonnay „TA OS“ 2015

Variation von der Belgischen Schokolade

mit Himbeere und Baiserhaube

17,50 €

Pinot Noir 2019

und / oder

Variation von Edelkäsen

mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen (5 Stück)

18,50 €

Riesling Trockenbeerenauslese 2018

5 Gänge ohne Kaviar 115,00€ / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 58,00€

6 Gänge ohne Kaviar 130,00€ / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 66,00€

6 Gänge mit Kaviar 145,00€ / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 66,00€

7 Gänge 165,00€ / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 78,00€

Vorspeisen

Beef Tatar

mit Toastbrot von der Bäckerei Weichslbaum und Pommerysenfcreme 19,50 €

Tafelspitzessenz

mit Wurzelgemüse, Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten 8,50 €

„Cesar Salad“

Salatherzen, Croutons, Kapern, Oliven, Parmesan und geschmolzene Tomaten 14,50 €

Geschäumte Erdäpfel-Bärlauchsuppe

mit Olivenöl, Kartoffelstroh und knusprigem Speck 9,50 €

Dose Imperial Kaviar von Walter Grüll

30g à 110 € / 50g à 180 €

mit Buchweizen Blinis, Crème fraîche, gehacktem Ei und Schnittlauch

Inside-out Sushi Rolle

mit geflammtem Lachs, Avocado, Süßkartoffel, Gurke und Teriyakisauce 19,50 €

mit eingelegter Süßkartoffel, Avocado, Karotte, Mango, Teriyakisauce und Kresse 17,50 €

(der Reis wird täglich frisch gekocht, von daher sind die Rollen nicht immer verfügbar)

Hauptgänge

Sautierte Kalbsleber

mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, geschmorten Perlzwiebeln und Süßweinäpfeln aus eigenem Anbau 28,50 €

Hausgemachte gebratene Gnocchi

mit Sellerie, Kohlrabi, Bärlauch und Spargel 20,50/28,50 €

Knusprige Paprikapolenta

mit Sellerie, Champignon, Salzzitrone und Zuckermais 19,50/26,50 €

Klassisch gebratene Waldviertler Ente

mit Gewürzlack, Orangenrotkraut und hausgemachten Erdäpfelknödel 33,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne

mit Preiselbeermarmelade, Erdäpfel-Blattsalat 27,50 €

Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art

mit Spitzkraut, Bratensaft und Butterbröseln 20,00 €

Desserts

Variation von der Belgischen Schokolade mit Himbeere und Baiserhaube	17,50 €
Hausgemachte Ricottatascherl mit Erdbeere, Basilikumeis und pochiertem Rhabarber	16,50 €
Zwei Stück Marillenpalatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	9,50 €
Hausgemachte Topfennockerl mit Erdbeersauce und Vanilleeis	13,50 €
Hausgemachtes Eis und Sorbets (Basilikum, Vanille und Mango) mit frischen Beeren	12,50 €
Kugel Eis oder Sorbet (aus den Desserts wählbar)	3,90 €
Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen für 2 Personen mit Erdbeerrhababerkompott und hausgemachtem Sauerrahm-Basilikumeis	30,50 €
Variation von Edelkäsen (5 Stück) mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen	18,50 €

Süßweine

(0,1l)

Grüner Veltliner Beerenauslese 2018	9,70 €
Gelber Muskateller Eiswein 2019	16,50 €