

Aperitif

Sekt rosé (Zweigelt & Pinot noir)	
0,1l	7,40 €
Chardonnay Sekt	
0,1l	7,40 €
Sparkling Tea Bla Alkoholfrei	
0,1l	7,40 €
Sekt „Brut Nature“ Jahrgang 2008	
0,7l	95,00 €
Gelber Muskateller	
0,125l	5,60 €
Zwettler Pils „Saphir“	
Pfiff 0,20 l	3,80 €
Seidel 0,33 l	4,40 €

Gedeck

Brot vom Bäcker Weichslbaum

saisonaler Aufstrich, Kamptaler Schinkenspeck, gesalzene Butter
pro Person 4,50 €

Weinhaus - Menü

Geflämmte Lachsforelle

mit Apfel, Gurke und Stangensellerie

17,50 €

Sauvignon Blanc 2021

Wilder Brokkoli

mit Ingwer, Misobutter, Chili und Götterfrucht

17,50 €

Riesling Piri 2021

Knusprig gebratener Seesaibling

mit Zuckermais, Erbse und Minze

32,00 €

Grüner Veltliner „Riede Pellingen“ 2014

und / oder

Zartrosa Entrecôte von der heimischen Kalbin

mit Spargel, geschäumter Hollandaise und Erdäpfelcrêpes

37,00 €

Grüner Veltliner „Herzstück vom Kirchenberg“ 2017

Tiramisu mal anders

mit Frischkäsecreme, Zitrusfrüchten und Banane

14,50 €

Riesling „Riede Goldberg“ 2021

und / oder

Variation von Edelkäsen (5 Stück)

mit hausgemachter Quitten-Feigenmarmelade und Nüssen

16,50 €

Grüner Veltliner Beerenauslese 2018

4 Gänge 69,00 € / Weinbegleitung 39,00 €

5 Gänge 79,00 € / Weinbegleitung 45,00 €

6 Gänge 89,00 € / Weinbegleitung 51,00 €

Menü Goldberg

Parfait von der Waldland Entenleber

mit hausgemachter Brioche, Karotte, Cashews und Ingwer

24,50 €

Gelber Muskateller Eiswein 2019

Stunden-Ei

mit Safran, Bouchot-Muschel, Brokkoli, Miso und Buchweizen

24,50 €

Riesling Hochäcker 2018

Salzburger Kaviar von Walter Grüll

mit Gurke, Tomate, geschäumter Hollandaise und Marchfelder Spargel

35,00 €

Grüner Veltliner „Riede Pellingen“ 2014

Gedämpfter Label Rouge Lachs im Mangoldblatt

mit Sellerie-Buchteln, Teriyaki-Sauce und Feigen

35,00 €

Riesling „Riede Goldberg“ 2016

Duett vom heimischen Reh (Rücken und Ragout)

mit Edelbitter, Götterfrucht, Topfenknödel und Austernpilzen

38,00 €

Grüner Veltliner „Herzstück vom Kirchenberg“ 2017

Würfel von der Callebaut-Schokolade

mit Erdbeere und Rhabarber

15,50 €

Pinot noir 2018

und / oder

Variation von Edelkäsen

mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen (5 Stück)

16,50 €

Grüner Veltliner Beerenauslese 2018

5 Gänge ohne Kaviar 100,00 € / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 51,00 €

6 Gänge ohne Kaviar 112,00 € / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 59,00 €

6 Gänge mit Kaviar 129,00 € / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 59,00 €

7 Gänge 143,00 € / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 67,00 €

Vorspeisen

Beef Tatar mit Toastbrot von der Bäckerei Weichslbaum und Pommerysenfcreme	17,50 €
Tafelspitzessenz mit Wurzelgemüse, Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten	7,50 €
Frühlingshafter Salat mit Cashewnüssen, Spargel und gebackenem Bärlauch-Frischkäsetascherl	12,50 €
Erdäpfel-Spargelsüppchen mit eigener Einlage, Olivenöl und Bäckertoastwürfeln	8,50 €
Dose Imperial Kaviar von Walter Grüll mit getoastetem Schwarzbrot, Crème fraîche, gehacktem Ei und Schnittlauch 30g à 100 € / 50g à 165 €	

Hauptgänge

Gebratene Kalbsleber mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, geschmorten Perlzwiebeln und Süßweinpfeffeln aus eigenem Anbau	25,50 €
Marchfelder Solo-Spargel im Mangoldblatt mit Sellerie-Buchteln, Teriyaki-Sauce und Feigen	20,50/28,50 €
Hausgemachte Erdäpfelcrêpes mit Zuckermais, Erbse und Minze	16,50/24,50 €
Ausgelöstes vom Waldland-Freiland-Backhendl oder Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne mit Preiselbeermarmelade, Erdäpfel-Blattsalat und Kernöl	20,50 € 24,50 €
Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art mit Spitzkraut, Bratensaft und Butterbröseln	18,00 €

Desserts

Tiramisu mal anders mit Frischkäsecreme, Zitrusfrüchten und Banane	14,50 €
Würfel von der Callebaut-Schokolade mit Erdbeere und Rhabarber	15,50 €
Zwei Stück Marillenpalatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	8,20 €
Topfen-Nougatknödel mit hausgemachtem Vanilleeis und Zwetschkenröster	11,50 €
Hausgemachtes Eis und Sorbets (Waldfrucht, Erdbeere und Sauerrahm-Limette) mit frischen Beeren	11,20 €
Kugel Eis oder Sorbet (aus den Desserts wählbar)	3,50 €
Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen für 2 Personen mit Zwetschkenröster und hausgemachtem Sauerrahm-Limetteneis	27,50 €
Variation von Edelkäsen (5 Stück) mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen	16,50 €

Süßweine (0,1l)

Grüner Veltliner, Eiswein 2017	10,90 €
Grüner Veltliner, TBA 2013	12,50 €