

Weinhaus - Menü

Mit Rote Rüben gebeizte Lachsforelle

mit Gurke, Kaviar und bunten Rüben

13,90€

Hausgemachte Linguine (Vegetarisch)

mit Bärlauch Pesto, Tomatenmarmelade und Vorarlberger Bergkäse

12,90€

Knusprig gebratener Zander

mit Gnocchi, Winterspargel, Bittersalaten und Quitte

26,50 €

und / oder

Rosa gebratene Entenbrust

mit zweierlei Sellerie, Topfenknödel und Blutorange

27,50€

Nougat-Mousse

mit eingelegten Birnen, Hagebutten und Pistazien

12,90€

und / oder

Variation von Edelkäsen

Mit Quittenmarmelade und Nüssen

13,20€

4 Gänge 55,00 € / Weinbegleitung 25,00€

5 Gänge 63,00€ / Weinbegleitung 29,00€

6 Gänge 72,00€ / Weinbegleitung 34,00€

Menü Goldberg

Terrine von der Entenleber

mit Mohnbrioche, zweierlei Sellerie und Preiselbeerrotweinemarmelade

22,90€

Bertrams gebratene Jakobsmuschel

im Bouillabaisse-Sud mit Forellenkaviar, heimische Edelfische Safran und Gemüse

17,50€

„Salzburger Imperial Kaviar“ von Walter Grill

mit hausgemachten Buchweizencreps und Sauerrahm 30 g á 90 € / 50 g á 150 €

Gebratener Huchen von der Fischerei Heibel

mit Hummersauce, Ofenpaprika und Brokkoli Ravioli

33,50 €

Upgrade: ein Stück confierter Hummerschwanz aus dem Atlantik á 32 €

Dry Age Rinderfilet (ca. 180 g)

mit getrüffeltem Jus, Erdäpfelnussbutterpüree, und Schwarzwurzel

39,50€

Valrhona Rotwein Kuchen

mit Kumquats, Mascarpone und Melisseneis

14,50€

5 Gänge 90,00€ / Nigls „de Lux“ Weinbegleitung 45,00 €

Vorspeisen und Suppen

Beef Tartar

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

13,90€

Frühlingshafter Salat

mit geröstetem Toastbrot, knusprigem Speck, Zwiebel und mariniertem Gemüse

8,90€

Tafelspitzessenz

mit Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten

5,20 €

Schaumsuppe vom Bärlauch (Vegetarisch)

mit Erdäpfelzwiebelstampf und Olivenöl

6,90 €

Ragout von Fregola Sarda (Vegan)

mit Bittersalaten, Winterspargel und Quitte

14,50/19,50 €

Polenta von der Totentrompete (Vegan)

mit saisonalem Gemüse, Blutorange und Haselnüssen

14,50/19,50 €

Hauptspeisen

Ausgelöstes halbes steirisches Backhendl

mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl

16,00€

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne

mit Petersilkartoffeln

19,70€

Gekochter Tafelspitz am Teller angerichtet

mit Wurzelgemüse, Erdäpfelzwiebelstampf und Liebstöckelschaum

22,50€

Gebratene Kalbsleber

mit Erdäpfelnussbutterpüree, geschmorten Charlotten und Süßweinäpfeln aus eigenem Anbau

21,90 €

Geschmorte Lammstelze

mit Selleriepüree, Ratatouille und hausgemachte Bärlauch Linguine

24,50€

Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art

mit würzigem Paprikaspitzkraut und Butterbrösel

14,50€

Chateaubriand (~ 500g, Filet vom Simmental Rind für Zwei)

mit saisonalem Gemüse, Kartoffelgratin und Schmorsaft

34,50 € pro Person

Auch für eine Person als 250 g Steak erhältlich

Desserts

Valrhona Rotwein Kuchen mit Kumquats, Marscarpone und Melisseneis	14,50€
Nougat-Mousse Mit eingelegter Birne, Hagebutten und Pistazien	12,90€
Zwei Stück Marillen Palatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	7,10€
Topfenknödel mit hausgemachtem Vanilleeis und Marillenröster	8,90€
Sorbet und Eisvariation fünf verschiedene tagesaktuelle Sorten	9,90€
Romantische Dessertvariation Topfenknödel mit Marillen Röster, Grießflammerie mit Beerenröster, Schokoladen Creme mit Ragout vom Pfirsich, Hausgemachtes Sorbet	14,80 €
Variation von Edelkäsen mit Quittenmarmelade und Nüssen	13,20€

Süßweine

(0,1 l)

Riesling, Auslese 2015	8,70€
Grüner Veltliner, Eiswein 2017	10,90€
Grüner Veltliner, TBA 2013	12,50€