

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.

Alpsaibling

mit Butterrüben, Liebstöckel, cremigen Ziegenkäse und Räucherfischsud

26,50 €

Sauvignon Blanc 2011 1/8 l 12,20 €

BBQ Karotte

mit Pochiertem Ei, gerösteten Pinienkernen, Petersilienöl und Zitronenhollandaise

22,50 €

Grüner Veltliner Alte Rebe 2016 1/8 l 11,40 €

Confierte Gebirgslachsforelle

mit Variation von Kürbis und Erbse

37,50 €

Riesling Privat 2013 1/8 l 17,40 €

Duett vom heimischen Reh

mit Topinambur, Brioche, marktfrischen Pilzen und Brombeere

45,00 €

Merlot 2019 1/8 l 13,50 €

Gebackener Mohnstrudel

mit Rotweibirnen und Mohnreis

16,50 €

Pinot Noir 2009 1/8 l 13,50 €

Variation von Edelkäsen (3 Stück)

mit hausgemachter Quittenmarmelade und Feigensenf

13,50 €

Riesling Trockenbeerenauslese 2018 0,1l 17,50 €

4 Gänge 86,00 € / Weinbegleitung 46,00 €

*Hauptgang und
Dessert / Käse zur Wahl*

5 Gänge 105,00 € / Weinbegleitung 57,00 €

Dessert bzw. Käse zur Wahl

6 Gänge 127,00 € / Weinbegleitung 67,00 €

Vorspeisen

Beef Tatar

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

Tafelspitzessenz

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

„Cesar Salad“

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

Kaviar Sandwich mit cremigem Eigelb, Beef Tatar und 5 g Grüll Kaviar 39,50 €	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 €
--	--

Hauptgänge

Sautierte Kalbsleber

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

Vegetarisch gefüllte Germknödel mit Spitzkraut,

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

Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art

mit Spitzkraut, Bratensaft und Butterbröseln 21,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpflanne 29,50 € mit Preiselbeermarmelade und Erdäpfel-Rahmgurkensalat	Cordon Bleu vom Kalb mit geräuchertem Beinschinken und Emmentaler 33,50 €
--	---

Desserts

Dessert von der Belgischen Schokolade (Kuppel / Flan / Creme) mit Waldfrüchten	17,50 €
Gebackener Mohnstrudel mit Rotweibirnen und Mohnreis	16,50 €
Marillenpalatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	1 Stück 7,50 € / 2 Stück 11,50 €
Hausgemachter Topfennockerl mit Zwetschenröster und Vanilleeis	13,50 €
Hausgemachtes Eis und Sorbet (Mangosorbet, Quittensorbet 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 Marillennröster und hausgemachtem Sauerrahm-Limetteneis	30,50 €
Variation von Edelkäsen (5 Stück) mit hausgemachter Quittenmarmelade und Feigensenf	18,50 €

Ganslmenü

(Waldviertler Weidegänse)

Die waldviertler Weidegans wurde circa 20 Wochen alt und ausschließlich mit hofeigenem Getreide und Grünfutter ernährt.



Parfait von der Gänseleber

mit eingelegtem Kürbis, Selleriepüree und hausgemachtem Brioche

26,50 €

Klassische Einmachsuppe

mit Gänseklein, Bröselknödel, Karotte und Petersilienöl

10,50 €

Gebratenes Gansl

Mit Waldviertler Erdäpfelknödel, Rotkraut und Süßweinäpfel

42,50 €

Dessert zur Wahl aus der Dessertkarte

(Kaiserschmarrn erst ab 2 Personen)

Preis Gansl Menü 86 €

Hausgemachte Tagliatelle

mit Blattspinat, pochiertem Ei und Trüffel

22,50 / 28,50 €

Rinderfilet Medailons

mit hausgemachten Tagliatelle, Blattspinat und Trüffel

45,00 €

Frischer weißer Trüffel (nach Verfügbarkeit / Preise pro Tisch)

1 g 10 € / 2 g 18 € / 4 g á 32 €

6 g á 42 € danach jedes weitere g 6 €