

Weinhaus - Menü

Marokkanisch gefüllter Wirsingwickler
mit Dörrfrüchten, Couscous, roter Rübe und Safranmayonnaise
14,50€

Lauwarmes Rinderwadl
mit Sellerie, Rotkraut, Orange und Buchweizen
14,50€

Knusprig gebratener Zander
mit Wurzelgemüse, Beurre blanc, Kren, Kernöl und Gervaiserdäpfeln
28,50€

und / oder

Zartrosa Entenbrust
mit Brokkoliravioli, Enoki-Pilzen, Karotte und Brombeere
32,50€

Topfenvanillemousse
mit zweierlei Holler, eingelegtem Muskatkürbis und Pistazie
13,50€

und / oder

Variation von Edelkäsen
mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen
14,50€

4 Gänge 64,00€ / Weinbegleitung 35,00€

5 Gänge 74,00€ / Weinbegleitung 41,00€

6 Gänge 84,00€ / Weinbegleitung 46,00€

Menü Goldberg

Parfait von der Waldland-Entenleber
mit Sellerie, Feige und hausgemachter Brioche
21,50€

Ricotta-Dotter-Ravioli
mit Wurzelspeck, Oktopus und Kürbis
22,50€

Beef Tartar und Stör Kaviar vom Walter
mit Erdäpfelpüree und Sauerrahm
33,50€

Stör von der Fischerei Haimel im Ofen gegart
mit Miso, Sushireis, Sesam, Safran, Karotte und weißem Rettich
33,50€

Zartrosa Rücken vom heimischen Reh
mit Topfenknödel, roter Rübe, Pastinake und Cassis
42,00€

Ganache von belgischer Schokolade und Olivenöl
mit gepopptem Buchweizen, Zwetschke und Chili
14,50€

5 Gänge ohne Kaviar 95,00€ / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 47,00€
6 Gänge 123,00€ / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 54,00€

Vorspeisen

Beef Tatar

mit Toastbrot von der Bäckerei Weichslbaum und Pommerysenfcreme

14,80€

Tafelspitzessenz

mit Wurzelgemüse, Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten

5,90€

Herbstlicher Salat

mit geröstetem Toastbrot, Vorarlberger Bergkäse, Zwetschke und Austernpilzen

11,50€

Waldviertler Stosuppe

mit Kümmel, Saiblingspetersiliennockerl und Brotwürfeln

7,60€

Dose Imperial Kaviar von Walter Grüll

mit hausgemachten Erdäpfelblinis, Crème fraîche, gehacktem Ei und Schnittlauch

30g à 95€ / 50g à 155€

Hauptgänge

Gebratene Kalbsleber

mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, geschmorten Perlzwiebeln und Süßweinpfeffeln aus eigenem Anbau

23,50€

Hausgemachte Brokkoliravioli

mit Kürbis, Enoki-Pilzen, Sellerie und Brombeere

17,50/23,50€

Marokkanisch gefüllter Wirsingwickler

mit Dörrfrüchten, Sellerie, Couscous, roter Rübe und Safranmayonnaise

14,50/22,50€

Ausgelöstes halbes Freiland-Backhendl vom Waldland

oder

18,50€

Wiener Schnitzerl vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne

mit Preiselbeermarmelade, Erdäpfel- und Blattsalat und Kernöl

22,00€

Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art

mit Spitzkraut, Bratensaft und Butterbröseln

15,80€

Cut of the day (für eine oder mehrere Personen, unser Team berät Sie gerne)

mit saisonalem Gemüse, Kartoffelpüree und Schmorsaft

siehe Tageskarte

Desserts

Topfenvanillemousse mit zweierlei Holler, eingelegtem Muskatkürbis und Pistazie	13,50€
Ganache von belgischer Schokolade und Olivenöl mit gepopptem Buchweizen, Zwetschke und Chili	14,50€
Zwei Stück Marillenpalatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	7,50€
Topfen-Zwetschkenknödel mit hausgemachtem Vanilleeis und Zwetschkenröster	10,00€
Hausgemachtes Eis und Sorbets (Holler, Vanille und Sauerrahm-Limette) mit frischen Beeren und eingelegten Früchten	10,50€
Kugel Eis oder Sorbet (aus den Desserts wählbar)	3,50€
Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen für 2 Personen mit Zwetschkenröster und hausgemachtem Sauerrahm-Limetteneis	26,00€
Variation von Edelkäsen mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen	14,50€

Süßweine

(0,1l)

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