

Weinhaus - Menü

Gefüllte Zucchiniblüte

mit Ricotta, Tomate, Parmesan und gebratene Eierschwammerl
13,90€

Lauwarme Bachforelle

mit Variation von der Erbse und Minze
13,90€

Gebratener Huchen

mit Erdäpfelkürbispüree, Pac Choi und fermentiertem Knoblauch und Ingwer
28,50 €

und / oder

Zartrosa Beiriedschnitte

mit Balsamico Gemüse und Süßkartoffel
31,50€

Halbgefrorenes vom Nigl Sekt

mit Vanillemousse, Kräuterfond und frischen Beeren
12,90€

und / oder

Variation von Edelkäsen

mit Quittenmarmelade und Nüssen
12,90€

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

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

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

Vorspeisen

Beef Tartar

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

13,50€ (eine Scheibe -Toastbrot zusätzlich+ 1 €)

Zweierlei von der Entenleber (Gebraten und Terrine)

mit sautierten Eierschwammerln, Briochewürfel und Süßweinpfeil

22,90€

Sommerlicher Salat

mit Artischocken, gerösteten Nüssen und mariniertem Gemüse (Vegetarisch)

8,90€

Erdäpfel-Kürbispüree

mit Pac Choi, Eierschwammerl, Fermentiertem Knoblauch und Süßkartoffel (Vegetarisch)

klein 14,50 €, groß 19,50€

Suppen

Tafelspitzessenz

mit Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten

4,90 €

Schamsuppe vom Langen von Neapel

mit eigener Einlage, Kernöl und Kernen (Vegetarisch)

6,90 €

Bertrams gebratene Jakobsmuschel

Bouillabaisse, Saiblingskaviar Gemüse und Edelfischen

17,50€

Hauptspeisen

Wiener Schnitzerl vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl	19,20€
Gekochter Tafelspitz vom heimischen Stier mit Wurzelgemüse, Erdäpfelzwiebelstampf, Schnittlauchsauce und Cremespinat	21,50€
Gebratene Kalbsleber mit Erdäpfelnussbutterpüree, und Süßweinpfeffeln aus eigenem Anbau	21,90 €
Geschmortes Kalbsvögerl mit Waldpilznudeln und Rucola	23,90€
Kalbsbutterschnitzel mit Trüffelrisotto, Sellerie und reduzierten Jus	16,90€
Oma Nigls Grammel Knödel auf traditionelle Waldviertler Art mit würzigem Spitzkraut und Ingwer	14,50€
Gebratene Lachsforelle im Räucherfischfond, mit Tomate, Dill, Gurke und hausgemachte Erdäpfeldalken	26,50€
Chateaubriand (- 500g, Filet vom heimischen Stier für Zwei) mit saisonalem Gemüse, Kartoffelpüree und Schmorsaft	34,50 € pro Person
Auch für eine Person als 250 g Steak erhältlich	
Upgrade Gebratene Jakobsmuschel	ein Stück á 4,50 €

Desserts

Halbgefrorenes vom Nigl Sekt mit Vanillemousse, Kräuterfond und frischen Beeren	12,90 €
Zwei Stück Marillen Palatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	6,90€
Pfirsich Melba neu interpretiert mit Vanilleeis und Crue de Cacao Hippe	8,50€
Inspiration von der Valhrona Guanaja Kuvertüre Mit Passionsfrucht und Minze	13,50€
Sorbet und Eisvariation fünf verschiedene tagesaktuelle Sorten	9,90€
Romantische Dessertvariation Topfenknödel mit Marillen Röster, Pannacotta mit Himbeersauce, Schokoladen Creme mit Ragout vom Pfirsich, Marillen Sorbet	14,50 €
Variation von Edelkäsen mit Quittenmarmelade und Nüssen	12,90€

Süßweine

(0,1l)

Riesling, Auslese 2015	7,20€
Grüner Veltliner, Eiswein 2017	8,90€
Grüner Veltliner, TBA 2013	11,00€