

# Weinhaus - Menü

## Roastbeef vom heimischen Reh

mit Karfiol, Rauch und Marille

13,90€

## Rose vom gegrillten Sommergemüse

mit Tomatenmarmelade, Chiasamen, Basilikum und Burrata

13,90€

## Gebratener Waller

mit gebratenem Eierschwammerl und hausgemachte Tagliatelle und Paprika

27,50 €

und / oder

## Zartrosa Lammkoteletts

mit Pommes Duchesse, Petersilie, und gebratene Salatherzen im Speckmantel

34,50€

## Zitrontarte

mit Erdbeere, süßem Minz Pesto und karamellisierter weißer Schokolade

12,90€

und / oder

## Variation von Edelkäsen

Mit Quittenmarmelade und Nüssen

13,20€

4 Gänge 55,00 € / Weinbegleitung 26,00€

5 Gänge 63,00€ / Weinbegleitung 30,00€

6 Gänge 72,00€ / Weinbegleitung 35,00€

# Menü Goldberg

## Gebratene Entenleber

mit hausgemachter Brioche, Sellerie, Steinpilz und Brombeere  
22,90€

## Bertrams gebratene Jakobsmuschel

im Bouillabaissesud mit heimische Edelfische, Safran und Gemüse  
17,50€

## Imperial Kaviar von Walter Grüll (5g) / Tomate

mit Ochsenherztomate, gebeizte Lachsforelle, Schnittlauch und Olivenöl  
32,50€

*(Kaviar auch in der Dose erhältlich mit Sauerrahm und Blinis, 30 g á 90 € / 50 g á 150 €)*

## Gebratener Huchen von der Fischerei Haimel

mit Fregola Sarda, Artischocke, getrocknete Tomaten und Olive  
33,50 €

## Zartrosa Rinderfilet XO Beef

mit Merlot-Jus, gebratene Eierschwammerl und Kräuterrisotto  
39,50€

*Upgrade: ein Stück gebratener Hummerschwanz aus dem Atlantik á 32 €*

## Valrhona Schokoladen Kuppel

mit flüssigem Waldfruchtkern, Haselnussknusper und Melisseneis  
14,50€

5 Gänge ohne Kaviar / Nigl „de Lux“ Weinbegleitung 45,00 €

6 Gänge 120,00€ / Nigls „de Lux“ Weinbegleitung 52,00 €

## Fleischlos Glücklich

<b>Sommerlicher Salat</b> (Vegetarisch) mit geröstetem Toastbrot, Parmesan, Zwiebel und mariniertem Gemüse	9,50€
<b>Mediterrane Gemüsecremesuppe</b> (Vegetarisch) mit eigener Einlage und Croutons	7,20 €
<b>Eierschwammerlrisotto</b> (Vegetarisch) mit Blattsalat und Ofenpaprika	14,90/22,50 €
<b>Cremiger Tomatenpolenta</b> (Vegan) mit saisonalem Gemüse, Zitrusfrüchten und Cashew Kernen	13,90/20,50 €

## Klassiker

<b>Ausgelöstes halbes steirisches Backhenderl</b> mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl	16,20€
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne</b> mit Petersilkartoffeln und Preiselbeermarmelade	20,50€
<b>Oma Nigls Grammel Knödel auf traditionelle Waldviertler Art</b> mit würzigem Paprikaspitzkraut und Butterbrösel	15,00€
<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Erdäpfelnussbutterpüree, geschmorter Perlzwiebeln und Süßweinpfeffeln aus eigenem Anbau	22,50 €

## Das Beste vom heimischen Rind

<b>Beef Tartar</b> mit Toastbrot von der Bäckerei Weichselbaum und Pommery-Senf-Creme	14,20€
<b>Tafelspitzessenz</b> mit Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten	5,40 €
<b>Gekochter Tafelspitz</b> mit Wurzelgemüse, Erdäpfelzwiebelstampf und Liebstöckelschaum	23,00€
<b>Cut of the day</b> (für eine oder mehrere Personen, unser Team berät Sie gerne) mit saisonalem Gemüse, Kartoffelgratin und Schmorsaft	29,00-37,00 € pro Person

## Desserts

<b>Valrhona Schokoladen Kuppel</b> mit flüssigem Waldfruchtkern, Haselnussknusper und Melisseneis	14,50€
<b>Zitronentarte</b> mit Erdbeere, süßem Minz Pesto und karamellisierter weißer Schokolade	12,90€
<b>Zwei Stück Marillen Palatschinken</b> mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	7,20€
<b>Topfen-Marillenknödel</b> mit hausgemachtem Vanilleeis und Marillenröster	9,50€
<b>Sorbet und Eisvariation</b> fünf verschiedene tagesaktuelle Sorten	10,50€
<b>Romantische Dessertvariation</b> Topfenknödel mit Zwetschkenröster, Eierlikör-Amarettinimousse, Schokoladencreme, Hausgemachtes Sorbet	15,00 €
<b>Variation von Edelkäsen</b> mit Quittenmarmelade und Nüssen	13,40€

## Süßweine (0,1l)

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