

Weinhaus - Menü

Marinierter Zander

Räucherfischmilch, Senfeis, Gurke und Dill
13,90€

Falscher Oktopus Salat

mit Kalbskutteln, Vanilleparadeiser, Zucchini, Rucola, Chilimayonnaise und Salzmandeln
10,90€

Gebratene Lachsforelle

mit sautiertem Mangold, Kaviar, Erdäpfeldalken und geschäumter Sauce Choron
25,50 €
und / oder

Bavette vom heimischen Rind

mit gebratenen Eierschwammerl, Linsen und Balsamico-Rotweinreduktion
28,50€

Rosmarin-Pannacotta

mit Variation von der Mango
10,90€
und / oder

Variation von Edelkäsen

mit Quittenmarmelade und Nüssen
12,90€

4 Gänge 51,00 € / Weinbegleitung 24,00€

5 Gänge 59,00€ / Weinbegleitung 28,00€

6 Gänge 67,00€ / Weinbegleitung 33,00€

Vorspeisen

Beef Tartar

mit Toastbrot vom Weichselbaum und Pommery-Senf-Creme

13,50€/18,90 €

Zweierlei von der Entenstopfleber (Gebraten und Terrine)

mit sautierten Eierschwammerln, Tomate und Zwiebelmarmelade

22,90€

Sommerlicher Salat

mit Vanilleparadeiser, Vorarlberger Bergkäse und gerösteten Mandeln (Vegetarisch)

8,90€

Würziges Eierschwammerlgulasch

mit Sauerrahm, Lauch und Semmelknödel

klein 14,50 €, groß 19,50€

Suppen

Tafelspitzessenz

mit Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten

4,90 €

Erfrischende Gazpacho

mit gebläutem Ziegenkäse und Rosmarinchips (Vegetarisch)

8,90 €

Bertrams gebratene Jakobsmuschel

Bouillabaisse, Saiblingskaviar, Edelfischen, und Kräuter-Markknochen Baguette

17,50€/ 27,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Wir erlauben uns bei großen Tischen eine Gesamtrechnung zu legen.
Unser Personal informiert Sie gerne über enthaltene Allergene!

Hauptspeisen

Ausgelöstes Backhenderl oder Wiener Schnitzerl vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl	15,50€ / 19,20€
Gekochter Tafelspitz vom heimischen Stier mit Wurzelgemüse, Erdäpfelzwiebelstampf, Schnittlauchsauce und Cremespinat	21,50€
Kalbsbutterschnitzel mit Pilzrisotto, Sellerie und reduzierten Jus	16,90€
Gebratene Kalbsleber mit Erdäpfelnussbutterpüree und Süßweinpfeffeln aus eigenem Anbau	21,90 €
Curry vom heimischen Reh mit Salzzitrone und Limettenreis	23,90€
Sautierter Mangold mit Erdäpfeldalken, marinierte Zucchini und geschäumter Sauce Choron (vegetarisch)	18,90 €
Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art mit würzigem Spitzkraut, reduziertem Schweinssaft und Ingwer	14,50€
Gebratener weißer Waller mit würzigem Eierschwammerlgulasch, Sauerrahm, Salzzitrone und Semmelknödel	27,50€
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

Rosmarin-Panna Cotta mit Variation von der Mango	10,90 €
Zwei Stück Marillen Palatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	6,90€
Anna Nigl's Marillenknödel mit Marillenröster und Vanilleeis	8,50€
Dunkles Schokoladenmousse mit Erdbeersauce und Haselnusshippen	7,90€
Sorbet und Eisvariation fünf verschiedene tagesaktuelle Sorten	9,90€
Romantische Dessertvariation Topfenknödel mit Marillen Röster, Rosmarin-Panna Cotta mit Mango, Dunkles Schokomousse mit Erdbeersauce, 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€

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Wir erlauben uns bei großen Tischen eine Gesamtrechnung zu legen.
Unser Personal informiert Sie gerne über enthaltene Allergene!