

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.

Tataki vom Yellow Fin Tuna

mit Avocado, Mango, Koriander und Asiacreme

26,50 €

Rosé 2024 1/8l € 5,70

Marchfelder Spargel

mit geräucherter Creme, Saiblingskaviar, Nussbutter-Hollandaise, Paradeiser und Bärlauch

22,50 €

Sauvignon Blanc 2023 1/8l € 8,80

Ricotta Dotter Raviolo

mit jungen Erbsen, Minze, Madeira und Morcheln

26,50 €

Grüner Veltliner Privat Pellingen 2023 1/8l € 13,20

Confierter Alpsaibling von der Bio Fischerei Wolf

mit Selleriepürree, sautiertem Blattspinat und hausgemachten Gnocchi

37,50 €

Riesling Goldberg 2016 1/8l € 16,50

Duett vom heimischen Lamm

mit cremiger Polenta, Joghurt, Zucchini, Ofenpaprika und Salzzitrone

42,50 €

Grüner Veltliner Herzstück vom Kirchenberg 2011 1/8l € 19,50

Mascarpone

trifft Rhababer und Fenchel

16,50 €

Grüner Veltliner Beerenauslese 2018 0,1l € 9,70

Variation von Edelkäsen (3 Stück)

mit hausgemachter Quittenmarmelade und Feigensenf

18,50 €

Riesling Trockenbeerenauslese 2018 0,1l € 17,50

4 Gänge 86,00€ / Weinbegleitung 46,00€
ohne Raviolo/ Hauptgang und Dessert/ Käse zur Wahl

5 Gänge 105,00€ / Weinbegleitung 57,00€
ohne Raviolo/ Dessert bzw. Käse zur Wahl

6 Gänge 127,00€ / Weinbegleitung 67,00€
Dessert oder Käse zur Wahl

7 Gänge 145,00€ / Weinbegleitung 82,00€

Vorspeisen

Beef Tatar

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

Tafelspitzessenz

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

„Cesar Salad“

Salatherzen, Croutons, eingelegte Steinpilze, Parmesan, geschmolzene Paradeiser und Kapern 15,50 €

Geschäumte Spargelsuppe

mit Spargelstücken, Forellenkaviar und Schwarzbrotcroutons 10,50 €

Kaviar Sandwich mit cremigem Eigelb, Beef Tatar und 5 g Grill Kaviar 39,50 €	Dose Imperial Kaviar von Walter Grill mit Beef Tartar Nocke, Buchweizen Blinis, Crème fraîche, gehacktem Ei und Schnittlauch 30g à 115 € / 50g à 185,00 €
--	--

Hauptgänge

Sautierte Kalbsleber

mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, Perlzwiebeln und Süßweinpfeffeln aus eigenem Anbau 29,50 €

Hausgemachte Gnocchi

mit Selleriepüree, sautiertem Blattspinat, Paradeiser, Nussbutter Schaum 20,50/28,50 €

Vegetarisch gefüllte Germknödel mit Spitzkraut,

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

Klassisch gebratene Waldviertler Ente

mit Gewürzlake, Orangenrotkraut und hausgemachten Erdäpfelknödel 34,50 €

Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art

mit Spitzkraut, Bratensaft und Butterbröseln 21,50 €

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

Desserts

Kuppel von der Belgischen Schokolade mit Variation von der Mango	17,50 €
Mascarpone trifft Rhababer und Fenchel	16,50 €
Marillenpalatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	1 Stück 7,50 € / 2 Stück 11,50 €
Hausgemachte Nougatknödel mit Zwetschkenröster und Vanilleeis	13,50 €
Hausgemachtes Eis und Sorbet (Maracujasorbet, Vanille 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 Zwetschkenröster und hausgemachtem Sauerrahm-Limetteneis	30,50 €
Variation von Edelkäsen (5 Stück) mit hausgemachter Quittenmarmelade und Feigensenf	18,50 €

Süßweine

(0,1l)

Grüner Veltliner Eiswein 2021	10,90 €
Gelber Muskateller Eiswein 2019	16,50 €

Spargelkarte

Marchfelder Solospargel
mit heurige Erdäpfel, geschäumter Hollandaise,
Bärlauchöl, Tomaten Concasses
und Gartenkresse
3 Stück 22,50 €,
5 Stück 28,50 €

passend dazu

- +Gekochter Beinschinken 5,50 €
- +Kleines Wiener Schnitzel 17,50 €
- +Gebratener Alpsaibling 20,50 €

Cut of the Day

100 % Österreichisches Rindfleisch
der Fettklasse 3-4, je nach Fleischteil passend gereift

Côte de Boeuf
(für 2 Personen 800-900 g inklusive Knochen)
mit heurige Erdäpfel, Spargel, geschäumter Hollandaise
und Estragonöl
86,00 € für 2 Personen