Aperitif

Sekt Rosé (Zweigelt & Pinot Noir)
0,1 l — 8,40 €

Chardonnay Sekt
0,1 l — 8,40 €

Sparkling Tea Bla Alkoholfrei
0,1 l — 8,40 €

Sekt „Brut Nature“ Jahrgang 2008
0,7 l — 110,00 €

Gelber Muskateller
0,125l — 6,70 €

Zwettler Pils „Saphir“
Pfiff 0,20 l — 4,20 €
Seidel 0,33 l — 4,80 €

Gedeck

Brot vom Bäcker Weichslbaum
pro Person 5,00 €

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

Weinhaus Tasting Menü

Geheimtipp:
Bei tischweiser Bestellung unseres Tasting Menüs überrascht Sie Küchenchef Bertram Nigl und Team mit Grüßen aus der Küche.

Roastbeef von der heimischen Kalbin
mit confiertem Eigelb, Schnittlauch-Mayonnaise, Artischocken
und eingelegten Kräutersaitlingen
26,50 €
Grüner Veltliner „Alte Reben" 2023 1/8 l € 8,80

Geschäumte Safranbouillabaisse mit pochiertem Hechtflan
Gebirgslachsforelle, geschmortem Lauch, Sellerie und Zitronengras Öl
22,50 €
Sauvignon Blanc 2023 1/8 l € 8,20

Sautierter Oktopus
im Paprikasud mit weißen und grünen Bohnen und Orangenmarmelade
26,50 €
Riesling Privat 2011 1/8 l € 19,00

Gebratener Winterkabeljau
mit Erdäpfel-Zitronen-Espuma, auf Salz gegarten Rüben, knusprigem Speck und Kernöl
38,50 €
Grüner Veltliner Privat Pellingen 2016 1/8 l € 16,50

Duett vom Hirschkalb (Keule und Rücken)
mit Steinpilzrillet, Kohlsprossen, eingelegten Preiselbeeren
und Pastinake
42,50 €
Merlot 2019 1/8 l € 13,50

Hausgemachtes Tiramisu mit Bratapfel und Mandeleis
16,50 €
Grüner Veltliner Eiswein 2021 1/8 l € 8,20

Variation von Edelkäsen (5 Stück)
mit hausgemachter Quitten-Feigenmarmelade und Nüssen
18,50 €
Gelber Muskateller Eiswein 2019 1/8 l € 16,50

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

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

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

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

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

Vorspeisen

Beef Tatar
mit Toastbrot von der Bäckerei Weichslbaum und Pommerysenfcreme 19,50 €

Tafelspitzessenz
mit Wurzelgemüse, Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten 8,50 €

„Cesar Salad“
Salatherzen, Croutons, eingelegte Steinpilze, Parmesan,
geschmolzene Tomaten und Kapern 14,50 €

Geschäumte Topinambur Suppe
mit Rotkraut, Topinambur Chips und Olivenöl 9,50 €

Dose Imperial Kaviar von Walter Grüll
mit Beef Tartar Nocke, Buchweizen Blinis, Crème fraîche,
gehacktem Ei und Schnittlauch 30g à 110 € / 50g à 180,00 €

Kaviar Sandwich 38,50 €
mit cremigem Eigelb, Beef Tatar und 5 g Grüll Kaviar

Hauptgänge

Sautierte Kalbsleber
mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, Perlzwiebeln und
Süßweinäpfeln aus eigenem Anbau 28,50 €

Hausgemachte Ravioli von der Pastinake
mit Erdäpfel-Zitronen-Espuma, auf Salz gegarten Rüben und Kernöl 20,50/28,50 €

Vegetarisch gefüllter Germknödel mit Spitzkraut,
hausgemachter Teriyaki Sauce, Kräutercreme, Sesam und Gartenkresse 19,50/26,50 €

Klassisch gebratene Waldviertler Ente
mit Gewürzlack, Orangenrotkraut und hausgemachten Erdäpfelknödel 33,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne
mit Preiselbeermarmelade und Erdäpfel-Blattsalat 27,50 €

Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art
mit Spitzkraut, Bratensaft und Butterbröseln 20,00 €

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

Desserts

Kuppel von der Belgischen Schokolade mit zweierlei von der Mango	17,50 €
Hausgemachtes Tiramisu mit Bratapfel und Mandeleis	16,50 €
Zwei Stück Marillenpalatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	9,50 €
Hausgemachte Nougatknödel mit Zwetschkenröster und Vanilleeis	13,50 €
Hausgemachte Eis und Sorbets (Apfelsorbet, Maracujasorbet und Sauerrahm-Limetteneis) mit frischen Beeren	12,50 €
Kugel Eis oder Sorbet (aus den Desserts wählbar)	3,90 €
Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen für 2 Personen mit Zwetschkenröster und hausgemachtem Sauerrahm-Limetten-Eis	30,50 €
Variation von Edelkäsen (5 Stück) mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen	18,50 €

Süßweine

(0,1 l)

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

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