

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

0,125 l 6,70 €

Zwettler Pils „Saphir“

Pfiff 0,20 l 4,20 €

Seidel 0,33 l 4,80 €

Gedeck

Brot vom Bäcker Weichslbaum

saisonaler Aufstrich, Kamptaler Schinkenspeck, gesalzene Butter und Stoffserviette
pro Person 5,00 €

Weinhaus - Menü

Pochiertes Ei

mit Roter Rübe, Schwarzwurzel, Bittersalaten und Speck

19,50 €

Grüner Veltliner Piri 2016

Geschmortes Spitzkraut

mit Paprika, Zitrone, Buttermilch und Umamichips

19,50 €

Sauvignon Blanc 2022

Gebratener Seesaibling vom Gut Dornau

mit Karfiol, Fregola Sarda und Hokkaido Kürbis

33,50 €

Riesling Privat 2013

und / oder

Getrüffelte Waldviertler Freilandhendlbrust

mit Kohlsprossen, Sellerie, Orange und Praline von Edelkastanien

35,00 €

Pinot Noir 2011

Tarte von der Quitte

mit Baiser Haube, Vanillecreme und Mandeleis

16,50 €

Grüner Veltliner Eiswein 2021

und / oder

Variation von Edelkäsen (5 Stück)

mit hausgemachter Quitten-Feigenmarmelade und Nüssen

18,50 €

Grüner Veltliner Privat Pellingen 2012

4 Gänge 76,00€ / Weinbegleitung 45,00€

5 Gänge 92,00€ / Weinbegleitung 54,00€

6 Gänge 105,00€ / Weinbegleitung 62,00€

Menü Goldberg

Parfait von der Waldviertler Entenleber

mit Variation von der Karotte, Sesam, asiatischer Marinade
und hausgemachte Brioche

26,50 €

Gelber Muskateller Eiswein 2019

Bertrams gebratene Jakobsmuschel

im Safran-Bouillabaisse mit Lauch, Wurzelgemüse und marinierten Edelfischen

26,50 €

Grüner Veltliner Piri 2016

Gebackenes Ei und Kaviar von Walter Grill

mit Erdäpfelpürree, Buttermilch und Schnittlauch

38,00 €

Sauvignon Blanc 2022

Rücken vom Winterkabeljau

mit Sellerie, Kohlsprossen, Maronipraline und Gewürzbutter

38,00 €

Riesling Privat 2013

Zartrosa Milchkalbsfilet

mit hausgemachten Schlutzkräpfen,
gebratene Shiitake-Pilze und Junglauch

45,00 €

Merlot 2018

Würfel von Belgischer Schokolade

mit Variation von der Mango und Koriander

17,50 €

Grüner Veltliner Eiswein 2021

und / oder

Variation von Edelkäsen

mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen (5 Stück)

18,50 €

Grüner Veltliner Privat Pellingen 2012

5 Gänge ohne Kaviar 115,00€ / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 58,00€

6 Gänge ohne Kaviar 130,00€ / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 66,00€

6 Gänge mit Kaviar 145,00€ / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 66,00€

Vorspeisen

Beef Tatar

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

Tafelspitzessenz

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

Winterlicher Salat

mit gebratenen Shiitake-Pilzen, Schwarzwurzel und Paprika 13,50 €

Geschäumte Selleriesuppe

mit eigener Einlage, Zwiebel und grünem Öl 9,50 €

Dose Imperial Kaviar von Walter Grill

mit getoastetem Schwarzbrot, Crème fraîche, gehacktem Ei und Schnittlauch
30g à 110 € / 50g à 180 €

Hauptgänge

Sautierte Kalbsleber

mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, geschmorten Perlzwiebeln und Süßweinpfeffeln aus eigenem Anbau 28,50 €

Gebratene Gnocchi

mit Kürbismark, Kohlsprossen und Artischocken 20,50/28,50 €

Hausgemachte Schlutzkrapfen

mit Miso, Nussbutter, Schwarzwurzel und Baby Blattspinat 19,50/26,50 €

Klassisch gebratene Waldviertler Ente

mit Gewürzlake, Orangenrotkraut und hausgemachte Erdäpfelknödel 33,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne

mit Preiselbeermarmelade, Erdäpfel-Blattsalat 27,50 €

Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art

mit Spitzkraut, Bratensaft und Butterbröseln 20,00 €

Desserts

Würfel von Belgischer Schokolade mit Mango und Koriander	17,50€
Quitte mit Kürbis und Orange	16,50 €
Zwei Stück Marillenpalatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	9,50 €
Topfen-Nougatknödel mit hausgemachtem Vanilleeis und Röster	13,00 €
Hausgemachtes Eis und Sorbets (Gelber Weingartenpfirsich, Vanilleeis und Sauerrahm-Limette) mit frischen Beeren	12,50 €
Kugel Eis oder Sorbet (aus den Desserts wählbar)	3,90 €
Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen für 2 Personen mit Marillen Röster und hausgemachtem Sauerrahm-Limetteneis	30,50 €
Variation von Edelkäsen (5 Stück) mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen	18,50 €

Süßweine

(0,1 l)

Grüner Veltliner Beerenauslese 2018	9,70 €
Gelber Muskateller Eiswein 2019	16,50 €