

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

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.

Ceviche von der Seeforelle

mit Gurke, Buttermilch,
Weingartenpfirsich und Dillöl

26,50 €

Sauvignon Blanc 2012 1/8 l 12,80 €

Raviolo vom heimischen Lamm

auf asiatischem Krautsalat mit Röstzwiebel
und Paprikacreme

22,50 €

Chardonnay „Taos“ 2023 1/8 l 11,80 €

Sautierter Oktopus

mit Lauch, Süßkartoffel, Teriakysauce und Miso

27,50 €

Viognier 2022 1/8 l 12,80 €

Confierter Alpsäibling

mit zweierlei von der Erbse, Minze
und hausgemachten Gnocchi

37,50 €

Grüner Veltliner Privat Pellingen 2016 1/8 l 16,50 €

Medaillons vom heimischen Rinderfilet

mit Erdäpfelwürfel, Sellerie, Eierschwammerl,
Basilikum und Zitrone

47,50 €

Grüner Veltliner Herzstück „Kirchenberg“ 2023 1/8 l 14,80 €

Dessert von Marille, Weißer Schokolade und Brioche

16,50 €

Riesling Privat 2015 1/8 l 17,60 €

Variation von Edelkäsen (3 Stück)

mit hausgemachter Quittenmarmelade und Feigensenf

13,50 €

Riesling Trockenbeerenauslese 2018 0,1l 17,50 €

4 Gänge 86,00 € / Weinbegleitung 46,00 €
*ohne Oktopus/ Hauptgang und
Dessert/ 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!

Sushi im Weinhaus

(so lange der Vorrat reicht)

Inside Out Rolle

Gebirgslachsforelle, Avocado, Gurke, Philadelphia und Teriyakisauce 19,50 €

Süßkartoffeltempura, mit Avocado, Röstzwiebel und Kräutercreme 17,50 €

Stör „Unagi Style“ mit Süßkartoffel Tempura, Gurke, Philadelphia, und Sesammajonaise 19,50 €

Kalt geräucherter Alpsaibling mit Gurke, Zitrone und Dill 19,50 €

Nigiri

2 x Gebirgslachsforelle 7,00 €

2 x Geräucherter Alpsaibling 7,00 €

2 x Stör „Unagi Style“ 7,50 €

Tipp
Sushi ist auch als Take
away möglich

Chef's Plate

2 x Inside out Roll (Gebirgsforelle und Stör“Unagi Style“)

3 x Nigiri von der Gebirgslachsforelle

2 x Sashimi vom geräucherten Alpsaibling

48,00 €

Vorspeisen

Beef Tatar

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

Tafelspitzessenz

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

„Cesar Salad“

Salatherzen, Croutons, Artischocken, Parmesan,
geschmolzene Paradeiser, Kapern und Oliven 15,50 €

Kalte Erdäpfelsuppe

mit Junglauch, Lauchöl, und geschmorter Paprika 10,50 €

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

Hauptgänge

Sautierte Kalbsleber

mit Erdäpfelgratin, Burgunder-Schalotten und
Süßweinpfeffeln aus eigenem Anbau

29,50 €

Hausgemachte Gnocchi

mit Eierschwammerl, Junglauch, Sellerie und Zitrone

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 €

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

Desserts

Kuppel von der Belgischen Schokolade

mit Variation von der Mango

17,50 €

Dessert von Marille, Weißer Schokolade und Brioche

16,50 €

Marillenpalatschinken

mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis

1 Stück 7,50 € / 2 Stück 11,50 €

Hausgemachter Topfen-Marillenknödel

mit Röster und Vanilleeis (ca. 25 Minuten Wartezeit)

13,50 €

Hausgemachtes Eis und Sorbet

(Mangosorbet, Orange-Kardamomeis 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 €

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

WOCHEN EMPFEHLUNG

Gebratener weißer Waller
mit Oliven-Zitronen-Risotto,
Erbsenschoten und Safranschaum
38,00 €

Altwiener Backfleisch vom Rinderfilet
mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat
und Preiselbeerzwiebelmarmelade
34,50 €

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)
86,00 € für 2 Personen

Erdäpfelgratin, gebratene Eierschwammerl, Erbsenschoten und Tomate