

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.

Gebeizte Gebirgslachsforelle

mit Variation von der Tomate und Basilikum

26,50 €

Riesling Piri 2024 1/8 l 6,70 €

Knusprige Rinderwade

mit schwarzer Bohnencreme, Frischkäse, gegrillter Ananas-Salsa, Koriander und Guacamole

22,50 €

Grüner Veltliner Alte Reben 2017 1/8 l 11,80 €

Sautierte Jakobsmuscheln

mit Champignon, Stangensellerie, Salzzitrone und geschäumtem Krebsud

27,50 €

Leindl Riesling Kogelberg 2019 1/8 l 12,50 €

Knusprig gebratener Zander

mit Spitzkraut, Grammelascherl und Sauerrahm

37,50 €

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

Zartrosa Rücken vom heimischen Reh

mit asiatischem Germknödel, Erbsenschoten und Lauch

47,00 €

Pinot Noir 2010 1/8 l 14,50 €

Waldmeisterdessert

Buchweizen und frischen Beeren

16,50 €

Grüner Veltliner Eiswein 2021 0,1 l 10,90 €

Variation von Edelkäsen (3 Stück)

mit hausgemachter Quittenmarmelade und Feigensenf

13,50 €

Riesling Trockenbeerenauslese 2018 0,1 l 17,50 €

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

5 Gänge 105,00 € / Weinbegleitung 57,00 €
ohne Jakobsmuscheln/ 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 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 €

Geschäumte Champignon-Selleriesuppe

mit Rehraviolo und Zwiebel 10,50 €

Kaviar Sandwich mit cremigem Eigelb, Beef Tatar und 5 g Grüll Kaviar 39,50 €	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 €
--	--

Hauptgänge

Sautierte Kalbsleber

mit Erdäpfelgratin, Burgunder-Schalotten und
Süßweinäpfeln aus eigenem Anbau 29,50 €

Polenta-Kraut-Roulade

mit Tomate, Bergkäse, Röstzwiebel und Koriander-Zitronencreme 20,50/28,50 €

Vegetarisch gefüllte Germknödel mit Spitzkraut,

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

Klassisch gebratene Waldviertler Ente

mit Gewürzlack, 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 € mit Preiselbeermarmelade und Erdäpfel-Rahmgurkensalat	Cordon Bleu vom Kalb mit geräuchertem Beinschinken und Emmentaler 33,50 €
---	---

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

Inside out Sushi Rolle <i>(der Reis wird täglich frisch gekocht, von daher sind die Rollen nicht immer verfügbar)</i>	
geflämmter Lachs Avocado, Süßkartoffel, Gurke, Philadelphia und hausgemachter Teriyakisauce 19,50 €	Karottenlachs Avocado, Süßkartoffel, Gurke, Röstzwiebel, Cornflakes hausgemachte Teriyakisauce und Kräutercreme 17,50 €

Desserts

Kuppel von der Belgischen Schokolade

mit Variation von der Mango

17,50 €

Waldmeisterdessert

Buchweizen und frischen Beeren

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 Zwetschenröster und hausgemachtem Sauerrahm-Limetteneis

30,50 €

Variation von Edelkäsen (5 Stück)

mit hausgemachter Quittenmarmelade und Feigensenf

18,50 €

WOCHEN EMPFEHLUNG

Gebratener Goldforelle

mit Oliven-Zitronen-Risotto,
Erbsenschoten und Safranschaum

38,00 €

Gekochte Edelteile vom heimischen Rind

mit Schnittlauchsauce, Erdäpfelschmarrn und Cremespinat

31,50 €

Cut of the Day

100 % Österreichisches Rindfleisch

der Fettklasse 3-4, je nach Fleischteil passend gereift

Rinderfilet (ca. 200 g) 48,00 €	Côte de Boeuf (für 2 Personen 800-900 g inklusive Knochen) 86,00 € für 2 Personen
Erdäpfelgratin, Erbsenschoten und Sauce Bernaise	