

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	
0,1l	16,50 €
0,7l	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

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

Weinhaus - Menü

Geflämmter Ziegenkäse

mit dreierlei Melone, Oliventapenade und Schwarzbrotchips

19,50 €

Sauvignon Blanc 2011

62 Grad Ei

mit geschäumter Tomaten-Zitronen Hollandaise, Basilikum und Zucchini

19,50 €

Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2022

Knusprig gebratener Seesaibling

mit sautiertem Blattspinat, hausgemachte Pilzravioli und Paprika

35,50 €

Riesling Privat Ried Hochäcker 2022

und / oder

Zartrosa Kalbstafelspitz

mit Estragon Safran Sauce, Süßkartoffel, Sellerieblätter und Brokkoli

39,50 €

Pinot Noir 2012

Tarte von der Marille

mit Vanillecreme und Eis

16,50 €

Gelber Muskateller Eiswein 2019

und / oder

Variation von Edelkäsen (5 Stück)

mit hausgemachter Quitten-Feigenmarmelade und Nüssen

18,50 €

Riesling Trockenbeereauslese 2018

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

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

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

Menü Goldberg

Sashimi vom Yellow Fin Tuna in Sesamkruste
auf Avocado-Mango-Salat mit Asiacreme und Koriander

26,50 €

Grüner Veltliner „Piri“ 2023

Ricotta-Dotter Ravioli

mit Sommertrüffel, Tomatenmarmelade, Junglauch und Sellerie

26,50 €

Sauvignon Blanc 2011

Kaviar von Walter Grüll und gebeizter Seesaibling

mit Buttermilchpanacotta und Grapefruit

38,00 €

Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2022

Gebratener Seeteufel

mit gelber Paprikasauce, gebratene Schupfnudeln und Eierschwammerl

42,00 €

Grüner Veltliner Privat Ried Pellingen 2013

Zartrosa Filet von der heimischen Kalbin

mit Rosmarin-Oliven-Risotto mit grünem Spargel und Physalis

52,00 €

Pinot Noir 2012

Dessert von weißer Schokolade

mit Pistazie und Maracuja

17,50 €

Cuvee „Point“ 2015

und / oder

Variation von Edelkäsen

mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen (5 Stück)

18,50 €

Riesling Trockenbeerenauslese 2018

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€

7 Gänge 165,00€ / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 78,00€

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, Oliven, Parmesan, geschmolzene Tomaten und Kapern	14,50 €
Tomatenkaltschale mit Gurke, Ziegenkäse, Olivenöl und Schwarzbrotchips	9,50 €
Dose Imperial Kaviar von Walter Grüll 30g à 110 € / 50g à mit Beef Tartar Nocke, Buchweizen Blinis, Crème fraîche, gehacktem Ei und Schnittlauch	180,00 €
Inside-out Sushi Rolle mit geblähtem Lachs, Avocado, Süßkartoffel, Gurke und Teriyaki Sauce	19,50 €
mit eingelegter Süßkartoffel, Avocado, Karotte, Teriyaki Sauce und Kresse	17,50 €
<i>(der Reis wird täglich frisch gekocht, von daher sind die Rollen nicht immer verfügbar)</i>	

Hauptgänge

Sautierte Kalbsleber mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, geschmorten Perlzwiebeln und Süßweinäpfeln aus eigenem Anbau	28,50 €
Sautierte Süßkartoffeln mit Salzzitrone, mariniertem Sellerie, Brokkoli und Blattspinat	20,50/28,50 €
Rosmarin-Olivenrisotto mit Sellerie, Tomate, Eierschwammerl und Physalis	19,50/26,50 €
Klassisch gebratene Waldviertler Ente mit Gewürzlake, Orangenrotkraut und hausgemachten 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

Schwarzwälder Kirsch Dessert mit weißer Schokolade und Weichsel	17,50 €
Gegrillte Ananas mit Kokosnuss, Olivenöl und Joghurt	16,50 €
Zwei Stück Marillenpalatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	9,50 €
Hausgemachter Topfen-Marillenknödel mit Röster und Vanilleeis	13,50 €
Hausgemachtes Eis und Sorbets (Erdbeere-Rhabarber-Sorbets, Vanilleeis und Sauerrahm-Basilikumeis) 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 Vanilleeis	30,50 €
Variation von Edelkäsen (5 Stück) mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen	18,50 €

Süßweine (0,1l)

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