

## Aperitif

|   |          |
|---|----------|
| Sekt Rosé (Zweigelt & Pinot Noir)<br>0,1l | 8,40 €   |
| Chardonnay Sekt<br>0,1l                   | 8,40 €   |
| Sparkling Tea Bla Alkoholfrei<br>0,1l     | 8,40 €   |
| Sekt „Brut Nature“ Jahrgang 2008<br>0,7l  | 120,00 € |
| Gelber Muskateller<br>0,125l              | 6,70 €   |
| Zwettler Pils „Saphir“<br>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.*

## **Tartar und Carpaccio vom heimischen Lamm**

mit geschäumtem Parmesan, Oliven, Rucola,  
und getrockneten Tomaten

26,50 €

*Grüner Veltliner Alte Reben 2023 1/8l € 8,80*

## **Oktopus**

auf asiatischem Paprika-Kraut-Salat, Koriander,  
Sesam und Gewürzsud

26,50 €

*Sauvignon Blanc 2015 1/8l € 11,50*

## **Gebratene Waldviertler Entenleber**

mit Majoranglace, Brioche, Pastinake,  
Champignon und Brombeere

26,50 €

*Chardonnay TAOS 2023 1/8l € 11,80*

## **Sautierte Seeforelle von der Biofischerei Wolf**

mit Schupfnudeln, Beurre Blanc, Bärlauchöl und Kohlrabi

35,50 €

*Riesling Privat 2014 1/8l € 18,00*

## **Entrecote von der heimischen Kalbin**

mit geschäumter Totentrompete, Erdäpfelauflauf,  
Shitakepilzen und Brokkoli

39,50 €

*Merlot 2018 1/8l € 14,50*

## **Tarte**

von weißer Schokolade, Basilikum und Himbeere

16,50 €

*Brut Rosé 0,1l € 8,40*

## **Variation von Edelkäsen (3 Stück)**

mit hausgemachter Quittenmarmelade und Feigensenf

18,50 €

*Gelber Muskateller Eiswein 2019 0,1l € 16,50*

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

5 Gänge 105,00€ / Weinbegleitung 57,00€  
*ohne Entenleber/ 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, Grießnockerl und Frittaten 8,90 €

### **„Cesar Salad“**

Salatherzen, Croutons, eingelegte Steinpilze, Parmesan, geschmolzene Paradeiser und Kapern 15,50 €

### **Geschäumte Bärlauchsuppe**

mit Gervais-Erdäpfel, Forellenkaviar und Schwarzbrotcroutons 10,50 €

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

## Hauptgänge

### **Sautierte Kalbsleber**

mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, Perlzwiebeln und Süßweinäpfeln aus eigenem Anbau 29,50 €

### **Bärlauchrisotto** mit Balsamicotomaten,

geflämmtem Ziegekäse, Kräutern und Navetten 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 Gewürzlack, Orangenrotkraut und hausgemachten Erdäpfelknödel 34,50 €

### **Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art**

mit Spitzkraut, Bratensaft und Butterbröseln 21,50 €

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

## Desserts

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>Kuppel von der Belgischen Schokolade</b><br>mit Variation von der Mango  | 17,50 €                          |
| <b>Tarte</b><br>von weißer Schokolade, Basilikum und Himbeere   | 16,50 €                          |
| <b>Marillenpalatschinken</b><br>mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis  | 1 Stück 7,50 € / 2 Stück 11,50 € |
| <b>Hausgemachte Nougatknödel</b><br>mit Zwetschkenröster und Vanilleeis   | 13,50 €                          |
| <b>Hausgemachtes Eis und Sorbet</b><br>(Apfelsorbet, Vanille und Sauerrahm-Limetteneis)<br>mit frischen Beeren                | 12,50 €                          |
| <b>Kugel Eis oder Sorbet</b> (aus den Desserts wählbar)   | 4,20 €                           |
| <b>Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen für 2 Personen</b><br>mit Zwetschkenröster und hausgemachtem Sauerrahm-Limetteneis | 30,50 €                          |
| <b>Variation von Edelkäsen (5 Stück)</b><br>mit hausgemachter Quittenmarmelade und Feigensenf                                 | 18,50 €                          |

## Süßweine

(0,1l)

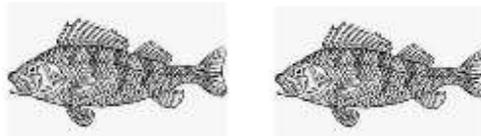
|  |         |
|--|---------|
| <b>Grüner Veltliner Eiswein 2021</b>   | 10,90 € |
| <b>Gelber Muskateller Eiswein 2019</b> | 16,50 € |

# Heringschmaus

vom 03. März bis 15. März 2025

**Klassischer Heringssalat  
auf Weinhaus Art**  
mit roter Rübe, Gurke, Zitrone  
Himbeeressig und Nußöl  
19,50 €

**Safran-Bouillabaisse**  
mit Garnele, gebratener Seeforelle,  
Saiblings Kaviar  
und Lauchgemüse  
22,50 €



**Hausgemachte Fischstäbchen vom Alpsaibling**  
mit Sauce Tartar  
und Erdäpfelsalat  
24,50 €

**Alpsaibling Müllerinnen Art**  
**für 2 (ca. 800 g)**  
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat  
78,00 € für 2 Personen

**Sautierte Seeforelle**  
**von der Biofischerei Wolf**  
mit Schupfnudeln, Beurre Blanc,  
Kohlrabi und Bärlauchöl  
35,50 €