

## Aperitif

Sekt rosé (Zweigelt & Pinot noir) 0,1l	7,40 €
Chardonnay Sekt 0,1l	7,40 €
Sparkling Tea Bla Alkoholfrei 0,1l	7,40 €
Sekt „Brut Nature“ Jahrgang 2008 0,7l	95,00 €
Gelber Muskateller 0,125l	5,60 €
Zwettler Pils „Saphir“ Pfiff 0,20 l	3,80 €
Seidel 0,33 l	4,40 €

## Gedeck

### **Brot vom Bäcker Weichslbaum**

saisonaler Aufstrich, Kamptaler Schinkenspeck, gesalzene Butter und Stoffserviette  
pro Person 4,50 €

## Weinhaus - Menü

### **Carpaccio vom Schweinsschopf**

mit Radieschen, Sprossen, Kresse und asiatischer Marinade

17,50 €

*Zweigelt Rosé 2022*

### **Variation von Fenchel und Oliven**

mit Rosmarin und eingelegte Tomaten

17,50 €

*Sauvignon Blanc 2022*

### **Gebratene Gut Dornau Goldforelle**

mit Variation von der Karotte, Junglauch und Bittersalaten

33,50 €

*Riesling Privat 2011*

und / oder

### **Zartrosa Barbarie Entenbrust**

mit Topfenknödel, Pastinaken Püree, Kohlsprossen und gehackter Quitte

35,00 €

*Leindl Viognier 2020*

### **Saftiger Maroni-Nuss-Kuchen**

mit Kürbis und Orange

14,50 €

*Grüner Veltliner Beerenauslese 2018*

und / oder

### **Variation von Edelkäsen (5 Stück)**

mit hausgemachter Quitten-Feigenmarmelade und Nüssen

16,50 €

*Riesling Goldberg 2016*

4 Gänge 69,00€ / Weinbegleitung 39,00€

5 Gänge 79,00€ / Weinbegleitung 45,00€

6 Gänge 89,00€ / Weinbegleitung 51,00€

# Menü Goldberg

**Marinierte Artischocken und Bouchtomuschel**  
in kräftiger Zwiebelbouillon, 12 Monate gereiftem Bergkäse  
und geschäumter Nussbutter

25,50 €

*Leindl Viognier 2020*

**Hausgemachte Ricottaravioli**  
mit Trüffel, Erbsenschoten und Paprika

24,50 €

*Sauvignon Blanc 2022*

**Eierspeis und Kaviar von Walter Grüll**  
auf hausgemachtem Erdäpfelblini, mit Junglauch und Kernöl

35,00 €

*Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2022*

**Gebratenes PreRigor Lachs Filet**  
im Riesling Sud mit bunten Rüben und Erbse

38,00 €

*Riesling Privat 2011*

**Zartrosa Rücken vom Hirschkalb**  
mit Kräutersaitlingen, Brioche, Brokkoli und Vogelbeere

42,00 €

*Merlot 2018*

**Klassisches Eclair**  
mit Banane, Caramelleis, Erdnussbutter und Belgischer Schokolade

15,50 €

*Gelber Muskateller Eiswein 2019*

und / oder

**Variation von Edelkäsen**  
mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen (5 Stück)

16,50 €

*Riesling Goldberg 2016*

5 Gänge ohne Kaviar 100,00€ / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 51,00€

6 Gänge ohne Kaviar 112,00€ / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 59,00€

6 Gänge mit Kaviar 129,00€ / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 59,00€

7 Gänge 143,00€ / Nigls „De luxe“-Weinbegleitung 67,00€

## Vorspeisen

<b>Beef Tatar</b> mit Toastbrot von der Bäckerei Weichslbaum und Pommerysenfcreme	17,50 €
<b>Tafelspitzessenz</b> mit Wurzelgemüse, Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten	7,50 €
<b>Winterlicher Salat</b> mit Bunten Rüben, Kürbiskernen, Kräutersaitlingen	12,50 €
<b>Geschäumte Selleriesuppe</b> mit eigener Einlage, Zwiebel und grünem Öl	8,50 €
<b>Dose Imperial Kaviar von Walter Grüll</b> mit getoastetem Schwarzbrot, Crème fraîche, gehacktem Ei und Schnittlauch 30g à 100 € / 50g à 165 €	

## Hauptgänge

<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, geschmorten Perlzwiebeln und Süßweinpfeffeln aus eigenem Anbau	25,50 €
<b>Hausgemachte gebratene Gnocchi</b> mit Orange, Rosmarin, Fenchel und Oliven	17,50/25,50 €
<b>Salzige Topfenknödel</b> mit Kohlsprossen, Pastinaken Püree, Kräutersaitlingen und gehackter Quitte	16,50/24,50 €
<b>Ausgelöstes vom Waldland-Freiland-Backhendl</b> oder	20,50 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne</b> mit Preiselbeermarmelade, Erdäpfel-Blattsalat	24,50 €
<b>Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art</b> mit Spitzkraut, Bratensaft und Butterbröseln	18,00 €

## Desserts

<b>Klassisches Eclair</b> mit Banane, Caramelleis, Erdnussbutter und Belgischer Schokolade	15,50 €
<b>Saftiger Maroni-Nuss-Kuchen</b> mit Kürbis und Orange	14,50 €
<b>Zwei Stück Marillenpalatschinken</b> mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	8,20 €
<b>Topfen-Nougatknödel</b> mit hausgemachtem Vanilleeis und Röster	11,50 €
<b>Hausgemachtes Eis und Sorbets</b> (Gelber Weingartenpfirsich, Vanilleeis und Sauerrahm-Limette) mit frischen Beeren	11,20 €
<b>Kugel Eis oder Sorbet</b> (aus den Desserts wählbar)	3,50 €
<b>Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen für 2 Personen</b> mit Marillen Röster und hausgemachtem Sauerrahm-Limetteneis	27,50 €
<b>Variation von Edelkäsen (5 Stück)</b> mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen	16,50 €

## Süßweine

(0,1l)

<b>Grüner Veltliner Beerenauslese 2018</b>	8,90 €
<b>Gelber Muskateller Eiswein 2019</b>	15,00 €