

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.

Roastbeef

mit Artischocken, Schmorzwiebel, Parmesan, Preiselbeeren und Dijonsenfcreme

26,50 €

Rosé 2023 1/8 l 6,20 €

Jakobsmuschel

mit Frischkäseravioli, Topinambur, Blattspinat und Trüffel

26,50 €

Chardonnay „TAOS“ 1/8 l 11,80 €

Sautierter Alpsaibling

mit Bunten Rüben, Brokkoli und Schupfnudeln

37,50 €

Grüner Veltliner Privat 2010 1/8 l 18,20 €

Zartrosa Barbarie Entenbrust

mit Speckbuchteln, Petersilienmaronipüree, Kohlsprossen und Sanddorn

42,50 €

Pinot Noir 2015 1/8 l 12,20 €

Walnusstarte

mit Nougateis und Bratapfel

16,50 €

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

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 Entenbrust/ Hauptgang und
Dessert / Käse zur Wahl*

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

ohne Entenbrust / Dessert bzw. Käse zur Wahl

6 Gänge 127,00 € / Weinbegleitung 69,00 €

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 €

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 €

Vegetarisch gefüllte Germknödel

mit Spitzkraut, hausgemachter Teriyaki Sauce, Kräutercreme,
Sesam und Gartenkresse 19,50/26,50 €

Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art

mit Spitzkraut, Bratensaft und Butterbröseln
1 Stück 9,50 € / 2 Stück 15,50 € / 3 Stück 21,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne 29,50 € dazu Preiselbeermarmelade und Erdäpfel-Rahmgurkensalat	Ausgelöstes Backhendl mit Sauerrahm und Thymian mariniert 24,50 €
--	--

Desserts

Dessert von der Belgischen Schokolade (Kuppel / Flan / Creme) mit Waldfrüchten	17,50 €
Walnusstarte mit Nougateis und Bratapfel	16,50 €
Marillenpalatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	1 Stück 7,50 € / 2 Stück 11,50 €
Hausgemachter Topfennockerl mit Zwetschkenröster und Vanilleeis	13,50 €
Hausgemachtes Eis und Sorbet (Mangosorbet, Mohnes 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 Marillennröster und hausgemachtem Sauerrahm-Limetteneis	30,50 €
Variation von Edelkäsen (5 Stück) mit hausgemachter Quittenmarmelade und Feigensenf	18,50 €

Ganslmenü

(Waldviertler Weidegänse)

Die waldviertler Weidegans wurde circa 20 Wochen alt und ausschließlich mit hofeigenem Getreide und Grünfutter ernährt.



Parfait von der Gänseleber

mit eingelegtem Kürbis, Selleriepüree und hausgemachtem Brioche

26,50 €

Klassische Einmachsuppe

mit Gänseklein, Bröselknödel, Karotte und Petersilienöl

10,50 €

Gebratenes Gansl

Mit Waldviertler Erdäpfelknödel, Rotkraut und Süßweinpfeffer

42,50 €

Dessert zur Wahl aus der Dessertkarte

(Kaiserschmarrn erst ab 2 Personen)

Preis Gansl Menü 86,00 €

Hausgemachte Tagliatelle

mit Blattspinat, pochiertem Ei und Trüffel

22,50 / 28,50 €

Rinderfilet Medallions

mit hausgemachten Tagliatelle, Blattspinat und Trüffel

45,00 €

Frischer weißer Trüffel (nach Verfügbarkeit / Preise pro Tisch)

1 g 10 € / 2 g 18 € / 4 g á 32 €

6 g á 42 € danach jedes weitere g 6 €