

Aperitif

Sekt Rosé (Zweigelt & Pinot Noir)

0,1 l 8,40 €

Chardonnay Sekt

0,1 l 8,40 €

Sparkling Tea Bla Alkoholfrei

0,1 l 8,40 €

Sekt „Brut Nature“ Jahrgang 2008

0,1 l

16,50 €

0,7 l

110,00 €

Gelber Muskateller

0,125 l 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

Hausgemachte Eierschwammerl-Rindfleischsülze

mit weißer Balsam-Vinaigrette, Rotem Zwiebel, Vogerlsalat und Kernöl

19,50 €

Sauvignon Blanc 2015

Variation vom Kürbis mit wachweichem Eigelb

mit Nussbutter, Chili, Schnittlauch-Mayonnaise und Erdäpfelstroh

19,50 €

Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2023

Gebratene Goldforelle

mit Zitronenspitzkraut, Paradeiser, Kapern, Frischkäseravioli
und Steinpilz-Velouté

35,50 €

Riesling Goldberg 2017

und / oder

Duett vom heimischen Reh

mit Sellerie-Maroni-Creme, gebratenen Eierschwammerln,
Orangenfilets und Brokkoli

39,50 €

Pinot Noir 2011

Ribisel trifft Mascarpone

mit Limette und hausgemachtem Karottenkuchen

16,50 €

Grüner Veltliner Eiswein 2021

und / oder

Variation von Edelkäsen (5 Stück)

mit hausgemachter Quitten-Feigenmarmelade und Nüssen

18,50 €

Riesling Trockenbeerenauslese 2018

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

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

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

Menü Goldberg

Sautierte Waldviertler Entenleber

mit Pastinake, Burgunder-Schallotten und hausgemachte Brioche

26,50 €

Chardonnay „TA OS“ 2023

Ausgelöste Bouchotmuscheln

mit geschmorter Knoblauch-Hollandaise, Petersilienöl,
Orangenfilets und Cheddartoast

26,50 €

Riesling Piri 2023

Kaviar von Walter Grüll trifft Beef Tartar

mit gebackenem Wachtelei, Junglauch und Erdäpfelpüree

38,00 €

Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2023

Gebratenes Störfilet

mit Miso-Erdnussbuttersauce, Variation vom Kürbis
und Griechischem Joghurt

42,00 €

Riesling Privat Ried Hochäcker 2017

Zartrosa Kalbsfilet

mit Erdäpfel-Steinpilzroulade, Rahmwirsing, gerösteten Cashews
und Heidelbeeren

45,00 €

Grüner Veltliner Herzstück vom Kirchenberg 2015

Variation von der Belgischen Schokolade

mit Zwetschke und Minze

17,50 €

Grüner Veltliner Beerenauslese 2018

und / oder

Variation von Edelkäsen

mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen (5 Stück)

18,50 €

Gelber Muskateller Eiswein 2019

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, Sardelle und Kapern 14,50 €

Geschäumte Kürbiscremesuppe

mit Schmorzwiebel, Orange und Kernöl 9,50 €

Dose Imperial Kaviar von Walter Grüll

30g à 110 € / 50g à 180,00 €

mit Beef Tartar Nocke, Buchweizen Blinis, Crème fraîche, gehacktem Ei und Schnittlauch

Inside-out Sushi Rolle

mit geflammtem Lachs, Avocado, Süßkartoffel, Gurke und Teriyaki Sauce 19,50 €

mit eingelegter Süßkartoffel, Avocado, Karotte, Teriyaki Sauce und Kresse 17,50 €

(der Reis wird täglich frisch gekocht, von daher sind die Rollen nicht immer verfügbar)

Hauptgänge

Sautierte Kalbsleber

mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, geschmorten Perlzwiebeln und Süßweinpfeffeln aus eigenem Anbau 28,50 €

Gebratene Erdäpfel-Steinpilzroulade

auf Rahmwirsing mit gerösteten Cashews und Burgunder-Schallotten 20,50/28,50 €

Hausgemachte Frischkäseravioli

mit Tomatensauce, Zitronenspitzenkraut, gebratenen Eierschwammerln und Erdäpfelstroh 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

Variation von der Belgischen Schokolade
mit Zwetschke und Minze 17,50 €

Ribisel trifft Mascarpone
mit Limette und hausgemachtem Karottenkuchen
16,50 €

Zwei Stück Marillenpalatschinken
mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis 9,50 €

Hausgemachte Nougatknödel
mit Zwetschkenröster und Vanilleeis 13,50 €

Hausgemachte Eis und Sorbets
(Apfelsorbet, Quittesorbet und Sauerrahm-Limetteneis)
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 Sauerrahm-Limetten-Eis 30,50 €

Variation von Edelkäsen (5 Stück)
mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen 18,50 €

Süßweine

(0,1 l)

Grüner Veltliner Beerenauslese 2018

9,70 €

Gelber Muskateller Eiswein 2019

16,50 €