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.

Alpsaibling

mit Butterrüben, Liebstöckel, cremigen Ziegenkäse und Räucherfischsud

26,50 €

Sauvignon Blanc 2011 1/8l 12,20 €

BBQ Karotte

mit Pochiertem Ei, gerösteten Pinienkernen, Petersilienöl und Zitronenhollandaise

22,50 €

Grüner Veltliner Alte Rebe 2016 1/8l 11,40 €

Lauwarme Barbarie Entenbrust

mit Orangensud, Rotkraut, Sellerie und Trüffel

26,50 €

Leindl Viognier 2020 1/8l 12,80 €

Confierte Gebirglachsforelle mit Variation von Kürbis und Erbse

37,50 €

Riesling Privat 2013 1/8l 17,40 €

Duett vom heimischen Reh

mit Topinambur, Brioche, marktfrischen Pilzen und Brombeere

45,00 €

Merlot 2019 1/8l 13,50 €

Gebackener Mohnstrudel mit Rotweibirnen und Mohnis

16,50 €

Pinot Noir 2009 1/8l 13,50 €

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 67,00 €
Dessert / Käse zur Wahl

7 Gänge 145,00 € / Weinbegleitung 82,00 €

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 €

Geschäumte Rosmarinparmesansuppe

mit faschiertem Rehbutterschnitzel und scharfe Zwiebeln 10,50 €

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 €

Hausgemachte Erbsenravioli

mit Variation von Kürbis und Ingwer 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 €

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne 29,50 €	Cordon Bleu vom Kalb mit geräuchertem Beinschinken und Emmentaler 33,50 €
mit Preiselbeermarmelade und Erdäpfel-Rahmgurkensalat	

Desserts

Kuppel von der Belgischen Schokolade mit Variation von der Mango	17,50 €
Gebackener Mohnstrudel mit Rotweibirnen und Mohneis	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, Orange-Kardamomeis 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 €

WOCHEN EMPFEHLUNG

Faschierte Kalbsbutterschnitzel

mit Selleriebuchteln, Erbsenschoten, Steinpilzrillet

29,50 €

Boeuf Bourguignon

mit Charlotten, Champignons, Karotten und hausgemachten Schupfnudeln

32,50 €

Cut of the Day

100 % österreichisches Rindfleisch
der Fettklasse 3-4, je nach Fleischteil passend gereift

T-Bone Steak

(für 2 Personen 900 g-1000 g
inklusive Knochen) 92,00 € für 2 Personen

Porterhouse

(für 2 Personen 900 g-1000 g
inklusive Knochen) 105,00 € für 2 Personen

Rib Eye Steak

(für 2 Personen ca. 500 g) 84,00 € für 2 Personen

Erdäpfelgratin, gebratene Eierschwammerl, Erbsenschoten und Tomate