

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

Gebeizte Lachsforelle und Tartar vom Ofenkürbis

mit Apfel, Dill und Limette

17,50€

Sauvignon Blanc 2012

Hausgemachter Brioche mit geröstetem Zwiebel

mit Ziegenkäsecreme, Pilzmarmelade, Junglauch und Belperknolle

17,50€

Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2011

Gebratener Seesaibling vom Gut Dornau

mit gebratenen Eierschwammerln,
hausgemachte Gnocchi und Petersilie

33,50€

Grüner Veltliner Privat Pellingen 2022

und / oder

Duett vom heimischen Reh (Ragout und Rosa Schlägel)

mit Salatherzen, Selleriepüree, Erdäpfel-Topfenschnitte,
Schwarzwurzel und Sauce Cumberland

35,00€

Pinot Noir 2019

Variation von Topinambur

mit Rotwein, Zwetschke, und getrockneter Vollmilch

14,50€

Riesling Privat Hochäcker 2019

und / oder

Variation von Edelkäsen (5 Stück)

mit hausgemachter Quitten-Feigenmarmelade und Nüssen

16,50€

Riesling Trockenbeereauslese 2018

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

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

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

Menü Goldberg

Sautierter Oktopus

mit Basilikum, Tomate, Safran und Physalis

25,50€

Riesling Piri 2022

Ravioli vom heimischen Reh

in mit eigener Essenz, Totentrompeten, Schmorzwiebel,
Junglauch und Sesam

24,50€

Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2011

Pochiertes Ei und 5g Grüll Imperial Kaviar

mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, geschäumter Hollandaise
und Schnittlauch

35,00€

Sauvignon Blanc 2012

Im Ofen gegarter Stör vom Gut Dornau

mit Miso, Muskatkürbis, Gurke, Sauerrahm und Jasminreis

38,00€

Grüner Veltliner Privat Pellingen 2022

Zartrosa Rücken vom Lamm

mit Paprikapolenta, Eierschwammerl, Zucchini,
Ras al Hanout und Salzorange

42,00€

Merlot 2018

Geräucherter Joghurt und Kaffee

mit Heidelbeere, belgischer Schokolade und Kräuter Pesto

15,50€

Riesling Privat Hochäcker 2019

und / oder

Variation von Edelkäsen

mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen (5 Stück)

16,50€

Riesling Trockenbeerenauslese 2018

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

Beef Tatar mit Toastbrot von der Bäckerei Weichslbaum und Pommerysenfcreme	17,50 €
Tafelspitzessenz mit Wurzelgemüse, Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten	7,50 €
Herbstlicher Salat mit Ofenkürbis, Safranmayonnaise und Sesam	12,50 €
Geschäumte Erdäpfelsuppe mit grünem Lauchöl und Speckpulver	8,50 €
Dose Imperial Kaviar von Walter Grüll mit getoastetem Schwarzbrot, Crème fraîche, gehacktem Ei und Schnittlauch 30g à 100 € / 50g à 165 €	

Hauptgänge

Gebratene Kalbsleber mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, geschmorten Perlzwiebeln und Süßweinpfeffeln aus eigenem Anbau	25,50 €
Gebratene Erdäpfel-Topfenschnitte mit Salatherzen, Selleriepüree, Schwarzwurzel und Sauce Cumberland	17,50/25,50 €
Hausgemachte gebratene Gnocchi mit Ofenkürbis, gebratene Eierschwammerl, Lauch Öl und Sauce Hollandaise	16,50/24,50 €
Ausgelöstes vom Waldland-Freiland-Backhendl oder	20,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne mit Preiselbeermarmelade, Grillkartoffeln, Rahmgurkensalat und Blattsalat	24,50 €
Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art mit Spitzkraut, Bratensaft und Butterbröseln	18,00 €

Desserts

Geräucherter Joghurt und Kaffee mit Heidelbeere, belgischer Schokolade und Kräuter Pesto	15,50 €
Variation von Topinambur mit Rotwein, Zwetschke, und getrockneter Vollmilch	14,50 €
Zwei Stück Marillenpalatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	8,20 €
Topfen-Zwetschkenknödel mit hausgemachtem Vanilleeis und Röster	11,50 €
Hausgemachtes Eis und Sorbets (Gelber Weingartenpfirsich, Vanilleeis und Sauerrahm-Limette) mit frischen Beeren	11,20 €
Kugel Eis oder Sorbet (aus den Desserts wählbar)	3,50 €
Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen für 2 Personen mit Marillen Röster und hausgemachtem Sauerrahm-Limetteneis	27,50 €
Variation von Edelkäsen (5 Stück) mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen	16,50 €

Süßweine (0,1l)

Grüner Veltliner, Beerenauslese 2018	8,90 €
Riesling, Trockenbeerenauslese 2018	17,50 €