

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.

Gebeizte Gebirglachsforelle

mit Buttermilch-Panna cotta, Grapefruit und Dill

26,50 €

Sauvignon blanc 2011 1/8l € 13,00

Canneloni von Bunten Rüben

mit Erdpfel-Zwiebelfülle, Räucherfischsud, Liebstöckel und Stangensellerie

22,50 €

Grüner Veltliner Piri 2023 1/8l € 6,70

Sautierte Jakobsmuschel

mit Curry, Karotte und Chashewcreme

26,50 €

Grüner Veltliner Pellingen 2014 1/8l € 17,20

Gebratener Alpsaibling aus der Ramsau

auf Petersil-Zitronen-Risotto mit Pak Choi und Teriyakisauce

35,50 €

Riesling Goldberg 2013 1/8l € 17,00

Hochrippe vom Duroc Schwein

mit Gnocchi, Grammeln, Paprika-Tapenade,
Spitzkraut und Sauerrahm

39,50 €

Grüner Veltliner Kirchenberg 2023 1/8l € 14,80

Edelbitter trifft Kirsche und Pistazie

16,50 €

Pinot Noir 2020 1/8l € 9,90

Variation von Edelpkäs (5 Stück)

mit hausgemachter Quitten-Feigenmarmelade und Nüssen

18,50 €

Trockenbeerenauslese vom Riesling 2018 1/8l € 17,50

4 Gänge 86,00€ / Weinbegleitung 46,00€
ohne Jakobsmuschel/ Hauptgang und Dessert bzw. Käse zur Wahl

6 Gänge 127,00€ / Weinbegleitung 67,00€
Dessert oder Käse zur Wahl

5 Gänge 105,00€ / Weinbegleitung 57,00€
ohne Jakobsmuschel / Dessert bzw. 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, Grießnockerl und Frittaten	8,90 €
„Cesar Salad“ Salatherzen, Croutons, eingelegte Steinpilze, Parmesan, geschmolzene Paradeiser und Kapern	15,50 €
Geschäumte Karotten-Ingwer-Suppe mit Saiblingsraviolo und Stangensellerie	10,50 €
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 €
Kaviar Sandwich mit cremigem Eigelb, Beef Tatar und 5 g Grüll Kaviar	39,50 €

Hauptgänge

Sautierte Kalbsleber mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, Perlzwiebeln und Süßweinäpfeln aus eigenem Anbau	29,50 €
Gebratene Erdäpfelgnocchi mit Kräutersaitlinge, Pak Choi, Sauerrahm eingelegter Gurke, Paprika-Tapenade und Kräuter	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 €
Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne mit Preiselbeermarmelade und Erdäpfel-Blattsalat	29,50 €
Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art mit Spitzkraut, Bratensaft und Butterbröseln	21,50 €

Desserts

Kuppel von der Belgischen Schokolade mit Variation von der Mango	17,50 €
Edelbitter trifft Kirsche und Pistazie	16,50 €
Marillenpalatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	1 Stück 7,50 € / 2 Stück 11,50 €
Hausgemachte Nougatknödel mit Zwetschkenröster und Vanilleeis	13,50 €
Hausgemachtes Eis und Sorbet (Apfelsorbet, Maracujasorbet 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 Zwetschkenröster und hausgemachtem Sauerrahm-Limetteneis	30,50 €
Variation von Edelkäsen (5 Stück) mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen	18,50 €

Süßweine

(0,1l)

Grüner Veltliner Eiswein 2021	10,90 €
Gelber Muskateller Eiswein 2019	16,50 €

WOCHEN EMPFEHLUNG

Faschierte Kalbsofenleber
mit Schmorsaft, Vichykarotten,
Karottenpüree und Blattsalat
27,50 €

Sautierte Lachsforelle
mit Petersilienkartoffeln, Kohlsprossen, Butterrüben
und Beurre blanc
35,50 €

Cut of the Day
100 % Österreichisches Rindfleisch
der Fettklasse 3-4, je nach Fleishteil passend gereift

Rib Eye von der Kalbin für 2 Personen
(450 g)
mit winterlichem Gemüse, Erdäpfelpüree
und Schmorsaft
39,50 € pro Person