

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

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.

Sashimi vom Yellowfin Tuna

mit Ponzu Vinaigrette, eingelegten Zitrusfrüchten und Fenchel
26,50 €

Rosé 2023 1/8l € 5,70

Pochiertes Ei und Rindfleischravioli

mit knusprigem Speck, geschäumter Nussbutter und Rieslingkraut
22,50 €

Grüner Veltliner Alte Reben 2011 1/8l € 14,20

Hausgemachter Wildschweinrohschinken

auf Risotto mit Gorgonzola, Feige und Koriander
22,50 €

Grüner Veltliner Pellingen 2017 1/8l € 16,00

Confierte Gebirglachsforelle

mit weißen Tomatensud, im Ofen gegarten Lauchherzen und Kartoffelgnocchi
35,50 €

Riesling Goldberg 2023 1/8l € 13,20

Gebratene Waldviertler Hendlbrust

mit eingelegtem Trüffel und Variation von Knollen- und Stangensellerie
39,50 €

Grüner Veltliner Kirchenberg 2019 1/8l € 17,50

Mille Feuille von Kardamom und Orange

16,50 €

Grüner Veltliner Eiswein 2021 1/8l € 10,90

Variation von Edelkäsen (5 Stück)

mit hausgemachter Quitten-Feigenmarmelade und Nüssen
18,50 €

Merlot 2019 1/8l € 13,50

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

5 Gänge 105,00€ / Weinbegleitung 57,00€
*ohne Wildschweinrohschinken / Dessert bzw. Käse zur
Wahl*

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

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

Vorspeisen

Beef Tatar mit Toastbrot von der Bäckerei Weichslbaum und Pommerysenfcreme	20,50 €
Tafelspitzessenz mit Wurzelgemüse, Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten	8,90 €
„Cesar Salad“ Salatherzen, Croutons, eingelegte Steinpilze, Parmesan, geschmolzene Tomaten und Kapern	15,50 €
Geschäumte Topinambur Suppe mit Rotkraut, Topinambur Chips und Olivenöl	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 €
Risotto vom Gorgonzola mit Feige, Koriander, Fenchel und Oliven	20,50/28,50 €
Vegetarisch gefüllter 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 zweierlei von der Mango	17,50 €
Mille Feuille von Kardamom und Orange	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

Roastbeef von der heimischen Kalbin
mit Sauce Remoulade, Salatherzen und Kapern
26,50 €

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

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

Cut of the Day

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

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