

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	
0,1l	16,50 €
0,7l	110,00 €
Gelber Muskateller	
0,125l	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

Geflämmter Ziegenkäse

mit zweierlei Melone, Oliven-Tapenade und Schwarzbrotchips

19,50 €

Sauvignon Blanc 2023

62 Grad Ei

mit geschäumter Tomaten-Zitronen Hollandaise, Basilikum und Zucchini

19,50 €

Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2016

Knusprig gebratener Seesaibling

mit sautiertem Blattspinat, hausgemachten Pilzravioli und Paprika

35,50 €

Riesling Privat 2013

und / oder

Zartrosa Kalbstafelspitz

mit Estragon-Safran-Sauce, Süßkartoffel, Sellerieblättern und Brokkoli

39,50 €

Grüner Veltliner Herzstück vom Kirchenberg 2022

Tarte von der Marille

mit Vanillecreme und Eis

16,50 €

Riesling Ried Goldberg 2016

und / oder

Variation von Edelkäsen (5 Stück)

mit hausgemachter Quitten-Feigenmarmelade und Nüssen

18,50 €

Gelber Muskateller Eiswein 2019

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

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

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

Menü Goldberg

Sashimi vom Yellow Fin Tuna in Sesamkruste
auf Avocado-Mango-Salat mit Asiacreme und Koriander

26,50 €

Rosé 2023

Ricotta-Dotter Ravioli

mit Sommertrüffel, Tomatenmarmelade, Junglauch und Sellerie

26,50 €

Grüner Veltliner Alte Reben 2022

Kaviar von Walter Grüll und gebeizter Seesaibling

mit Buttermilch-Panna Cotta und Grapefruit

38,00 €

Grüner Veltliner Ried Zwetl 2017

Gebratene Reinanke

mit gelber Paprikasauce, gebratenen Schupfnudeln und Eierschwammerln

42,00 €

Riesling Ried Goldberg 2016

Zartrosa Rinderfilet von der heimischen Kalbin

mit Rosmarin-Oliven-Risotto, wildem Brokkoli und Physalis

52,00 €

Grüner Veltliner Privat Ried Pellingen 2021

Dessert von weißer Schokolade

mit Pistazie und Maracuja

17,50 €

Brut Nature 2008

und / oder

Variation von Edelkäsen

mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen (5 Stück)

18,50 €

Merlot 2018

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 und Kapern 14,50 €

Kalte Erdäpfelsuppe

mit Kernöl, Piment d'Éspelette und Junglauch 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 geflämmtem 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
Süßweinäpfeln aus eigenem Anbau 28,50 €

Sautierte Süßkartoffeln

mit Salzzitrone, mariniertem Sellerie, Brokkoli und Blattspinat 20,50/28,50 €

Rosmarin-Olivenrisotto

mit Sellerie, Tomate, Eierschwammerl und Physalis 19,50/26,50 €

Klassisch gebratene Waldviertler Ente

mit Gewürzlack, 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

Dessert von weißer Schokolade mit Pistazie und Maracuja	17,50 €
Tarte von der Marille mit Vanillecreme und Eis	16,50 €
Zwei Stück Marillenpalatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	9,50 €
Hausgemachter Topfen-Marillenknödel mit Röster und Vanilleeis	13,50 €
Hausgemachtes Eis und Sorbets (Erdbeere-Rhabarber-Sorbet, Quitte 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 Röster und hausgemachtem Sauerrahm-Limetten-Eis	30,50 €
Variation von Edelkäsen (5 Stück) mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen	18,50 €

Süßweine (0,1l)

Grüner Veltliner Beerenauslese 2018	9,70 €
Gelber Muskateller Eiswein 2019	16,50 €