

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.

Tartar und Carpaccio vom heimischen Lamm

mit geschäumtem Parmesan, Oliven, Rucola,
und getrockneten Tomaten

26,50 €

Grüner Veltliner Alte Reben 2023 1/8l € 8,80

Oktopus

auf asiatischem Paprika-Kraut-Salat, Koriander,
Sesam und Gewürzsud

26,50 €

Sauvignon Blanc 2015 1/8l € 11,50

Gebratene Waldviertler Entenleber

mit Majoranglace, Brioche, Pastinake,
Champignon und Brombeere

26,50 €

Chardonnay TAOS 2023 1/8l € 11,80

Sautierte Seeforelle von der Biofischerei Wolf

mit Schupfnudeln, Beurre Blanc, Bärlauchöl und Kohlrabi

35,50 €

Riesling Privat 2014 1/8l € 18,00

Entrecote von der heimischen Kalbin

mit geschäumter Totentrompete, Erdäpfelauflauf,
Shitakepilzen und Brokkoli

39,50 €

Merlot 2018 1/8l € 14,50

Tarte

von weißer Schokolade, Basilikum und Himbeere

16,50 €

Brut Rosé 0,1l € 8,40

Variation von Edelkäsen (3 Stück)

mit hausgemachter Quittenmarmelade und Feigensenf

18,50 €

Gelber Muskateller Eiswein 2019 0,1l € 16,50

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

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

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

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

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Wir erlauben uns bei großen Tischen eine Gesamtrechnung zu legen.
Unser Personal informiert Sie gerne über enthaltene Allergene!

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 Bärlauchsuppe

mit Gervais-Erdäpfel, Forellenkaviar und Schwarzbrotcroutons 10,50 €

<p>Kaviar Sandwich mit cremigem Eigelb, Beef Tatar und 5 g Grüll Kaviar 39,50 €</p>	<p>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 €</p>
--	---

Hauptgänge

Sautierte Kalbsleber

mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, Perlzwiebeln und Süßweinäpfeln aus eigenem Anbau 29,50 €

Bärlauchrisotto mit Balsamicotomaten,

geflämmtem Ziegekäse, Kräutern und Navetten 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 €

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

Desserts

Kuppel von der Belgischen Schokolade mit Variation von der Mango	17,50 €
Tarte von weißer Schokolade, Basilikum und Himbeere	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, Vanille 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 hausgemachter Quittenmarmelade und Feigensenf	18,50 €

Süßweine

(0,1l)

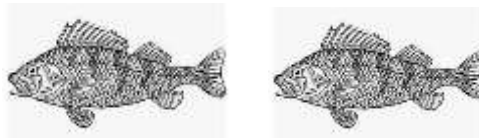
Grüner Veltliner Eiswein 2021	10,90 €
Gelber Muskateller Eiswein 2019	16,50 €

Heringschmaus

vom 03. März bis 15. März 2025

**Klassischer Heringssalat
auf Weinhaus Art**
mit roter Rübe, Gurke, Zitrone
Himbeeressig und Nußöl
19,50 €

Safran-Bouillabaisse
mit Garnele, gebratener Seeforelle,
Saiblings Kaviar
und Lauchgemüse
22,50 €



Hausgemachte Fischstäbchen vom Alpsaibling
mit Sauce Tartar
und Erdäpfelsalat
24,50 €

Alpsaibling Müllerinnen Art
für 2 (ca. 800 g)
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat
78,00 € für 2 Personen

Sautierte Seeforelle
von der Biofischerei Wolf
mit Schupfnudeln, Beurre Blanc,
Kohlrabi und Bärlauchöl
35,50 €