

## 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	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 Tasting Menü

*Geheimtipp:*

*Bei tischweiser Bestellung unseres Tasting Menüs überrascht Sie Küchenchef Bertram Nigl und Team mit Grüßen aus der Küche.*

## **Carpaccio von der gebeizten Lachsforelle**

mit Rotkraut, Orange, Dill und Trüffel

26,50 €

*Sauvignon Blanc 2023*

## **Essenz von Totentrompeten**

mit scharfen Zwiebeln und hausgemachtem Reh Ravioli

22,50 €

*Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2023*

## **Gebratene Jakobsmuschel**

mit geschäumter Miso-Hollandaise, Süßkartoffel, Zitronenmarmelade und Pak Choi

26,50 €

*Grüner Veltliner Privat Pellingen 2014*

## **Knusprig gebratener Seesaibling**

mit Ingwer, Kohlsprossen, Vogelbeere und schwarzem Wildreis

34,50 €

*Riesling Privat 2013*

## **Zartrosa Barbarie Entenbrust**

mit zweierlei Erbse, Ribisel, Sellerie und Topinambur

39,50 €

*Pinot Noir 2020*

## **Haselnuss trifft Vanille und Birne**

16,50 €

*Grüner Veltliner Eiswein 2021*

## **Variation von Edelkäsen (5 Stück)**

mit hausgemachter Quitten-Feigenmarmelade und Nüssen

18,50 €

*Riesling Trockenbeerenauslese 2018*

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

<b>Beef Tatar</b> mit Toastbrot von der Bäckerei Weichslbaum und Pommerysenfcreme	19,50 €
<b>Tafelspitzessenz</b> mit Wurzelgemüse, Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten	8,50 €
<b>„Cesar Salad“</b> Salatherzen, Croutons, eingelegte Steinpilze, Parmesan, geschmolzene Tomaten und Kapern	14,50 €
<b>Geschäumte Selleriesuppe</b> mit eigener Einlage und Entenklein und Zwiebel	9,50 €
<b>Dose Imperial Kaviar von Walter Grüll</b> mit Beef Tartar Nocke, Buchweizen Blinis, Crème fraîche, gehacktem Ei und Schnittlauch	30g à 110 € / 50g à 180,00 €
<b>Eigelbsandwich, Beeftartar und Grüll Kaviar (5g)</b>	38,50 €

## Hauptgänge

<b>Sautierte Kalbsleber</b> mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, geschmorten Perlzwiebeln und Süßweinpfeffeln aus eigenem Anbau	28,50 €
<b>Schwarzer Wildreis und geschäumte Miso Hollandaise</b> mit Süßkartoffeln, Pak Choi und Zitronenmarmelade	20,50/28,50 €
<b>Vegetarisch gefüllter Germknödel</b> mit Spitzkraut, hausgemachter Teriyaki Sauce, Kräutercreme, Sesam und Gartenkresse	19,50/26,50 €
<b>Klassisch gebratene Waldviertler Ente</b> mit Gewürzlack, Orangenrotkraut und hausgemachten Erdäpfelknödel	33,50 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne</b> mit Preiselbeermarmelade und Erdäpfel-Blattsalat	27,50 €
<b>Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art</b> mit Spitzkraut, Bratensaft und Butterbröseln	20,00 €

## Desserts

<b>Kuppel von der Belgischen Schokolade</b> mit zweierlei von der Mango	17,50 €
<b>Haselnuss trifft Vanille und Birne</b>	16,50 €
<b>Zwei Stück Marillenpalatschinken</b> mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	9,50 €
<b>Hausgemachte Nougatknödel</b> mit Zwetschkenröster und Vanilleeis	13,50 €
<b>Hausgemachte Eis und Sorbets</b> (Apfelsorbet, Quittesorbet und Sauerrahm-Limetteneis) mit frischen Beeren	12,50 €
<b>Kugel Eis oder Sorbet</b> (aus den Desserts wählbar)	3,90 €
<b>Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen für 2 Personen</b> mit Zwetschkenröster und hausgemachtem Sauerrahm-Limetten-Eis	30,50 €
<b>Variation von Edelpkäs (5 Stück)</b> mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen	18,50 €

## Süßweine

(0,1l)

<b>Grüner Veltliner Eiswein 2021</b>	10,90 €
<b>Gelber Muskateller Eiswein 2019</b>	16,50 €