

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

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, eingelegte Steinpilze, Parmesan, geschmolzene Tomaten und Kapern	14,50 €
Geschäumte Selleriesuppe mit eigener Einlage und Entenklein und Zwiebel	9,50 €
Dose Imperial Kaviar von Walter Grüll mit Beef Tartar Nocke, Buchweizen Blinis, Crème fraîche, gehacktem Ei und Schnittlauch	30g à 110 € / 50g à 180,00 €
Eigelbsandwich, Beeftartar und Grüll Kaviar (5g)	38,50 €

Hauptgänge

Sautierte Kalbsleber mit Erdäpfel-Nussbutterpüree, geschmorten Perlzwiebeln und Süßweinpfeffeln aus eigenem Anbau	28,50 €
Schwarzer Wildreis und geschäumte Miso Hollandaise mit Süßkartoffeln, Pak Choi und Zitronenmarmelade	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	33,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne mit Preiselbeermarmelade und Erdäpfel-Blattsalat	27,50 €
Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art mit Spitzkraut, Bratensaft und Butterbröseln	20,00 €

Desserts

Kuppel von der Belgischen Schokolade mit zweierlei von der Mango	17,50 €
Haselnuss trifft Vanille und Birne	16,50 €
Zwei Stück Marillenpalatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	9,50 €
Hausgemachte Nougatknödel mit Zwetschkenröster und Vanilleeis	13,50 €
Hausgemachte Eis und Sorbets (Apfelsorbet, Quittesorbet 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 Zwetschkenröster und hausgemachtem Sauerrahm-Limetten-Eis	30,50 €
Variation von Edlkäsen (5 Stück) mit Quittenmarmelade, Feigen und Nüssen	18,50 €

Süßweine

(0,1l)

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