

## Unsere Küche

---

...ist eine leichte verfeinerte Österreichische  
mit mediterranen Einflüssen.

Besonderes Augenmerk legen wir darauf,  
dass die in unserer Küche verwendeten Lebensmittel  
aus unserer Umgebung kommen

Für unsere mediterrane Küche beziehen wir die Produkte bevorzugt  
aus dem Adria- und Mittelmeerraum.

Viele unserer Produzenten kennen wir persönlich-dies garantiert  
uns bestmögliche Frische und Qualität.

- Walnüsse von unseren eignen Bäumen  
aus Engelmansbrunn am Wagram
- Getreide für unsere hausgemachten  
Nudeln und Brote aus dem Tullnerfeld  
von der Stöber Mühle aus Etsdorf am Kamp  
Morcheln und Bärlauch sammeln wir selbst in den Donauauen  
oder bekommen wir von Sammlern aus der Umgebung
- Mohn und Kümmel von der Familie Dirnberger aus Friedersbach ,
- Wild-Pilze von Frau Hahn aus Zwettl,
- Erdäpfel, Zwiebel und Knoblauch von der Familie Payer aus Gigging
- Österreichische Käse von der Fromagerie zu Riegersburg
- Reh, Fasan und Hase von den Jägern unseres Heimatortes  
Engelmansbrunn am Wagram,
- Kaninchen, Wachteln, Stubenküken, Wachteleier und Honig von  
unserer Nachbarin Ingrid Jiptner aus Engelmansbrunn
- Marillensaft von Sepp Dockner aus Höbenbach
- Dirndeln und Birnen von Christoph Unfried
- Wagram-Eier aus Bodenhaltung vom Hühnerhotel Hannes Trabauer  
aus Zaina
- Kürbis von unserem Freund Karl Schadinger aus Straß im Strassertal
- Forelle und Lachsforelle von der Familie Hengl aus Eggendorf am  
Wagram,
- Wildkarpfen aus der Donau von Anglern,
- Rind- Kalb- Lamm- Schweine- Fleisch von Manfred Höllerschmid
- Noire de Bigorre Schwein aus der Landwirtschaft des grünen Kreises
- Spargel und Gemüse aus dem Tullnerfeld von der Familie Detter,  
aus dem eigenen Garten und von Andreas Unfried



Für die frisch zubereiteten Speisen,  
die Verwendung regionaler  
Produkte wurden wir mit dem  
AMA Gastrosiegel ausgezeichnet

**Da wir ausschließlich mit hochwertigen Produkten ohne Zusatzstoffe  
frisch für Sie kochen, wissen wir auch, welche Zutaten unsere Speisen  
beinhalten. Bezüglich der allfällig enthaltenen Allergene  
informieren wir Sie gerne.**

# MENÜ

## VORSPEISEN

---

CARPACCIO VOM DRY AGED RIND  
MIT WALDPILZSALAT

KÜRBISMOUSE MIT MARINIERTEN CREVETTEN  
UND BLATTSALAT

## SUPPEN

---

RINDSUPPE  
MIT KRÄUTER PARMESANOMLETT

TOPINAMBURCREMESUPPE  
MIT WELSNOCKERL

## ZWISCHENGERICHTE

---

WALDPILZNUDELN  
MIT GESCHMORTER RINDSZUNGE

PARADEIS-KNOBLAUCH-RISOTTO  
MIT GEBRATENER WARAM-FORELLE

---

## HAUPTGERICHTE

---

GEBRATENER KALBSRÜCKEN  
MIT PARMESANPOLENTA UND ARTISCHOCKEN

GEBRATENE DRY AGED BEIRIED VOM WEIDERIND  
MIT WALDPILZNUDELN UND ERBSENSCHOTEN

ROSA GEBRATENE KEULE VOM REHBOCK  
MIT ROTKRAUT UND BRIOCHEAUFLAUF

GEBRATENE KALBSNIERE  
MIT ERDÄPFELPÜREE

GEBRATENES WELSFLEISCH  
AUF ROTEN RÜBENRISOTTO MIT KRENSCHAUM

## DESSERT

---

BITTERSCHOKOLADEMOUSSE MIT QUITTEN

TOPFENSTRUDEL MIT HOLLERKOCH UND WALNUSSEIS

SCHOKOLADE-GRIEBFLAMMARIE MIT KIRSCHENRAGOUT

APFELOMLET MIT RUMSCHAUM

ÖSTERREICHISCHE KÄSE  
VON DER FROMAGERIE ZU RIEGERSBURG

*MENÜ 3-GANG (SUPPE, HAUPTSPEISE, DESSERT) € 39,50*

*MENÜ 3-GANG (VORSPEISE, HAUPTSPEISE, DESSERT) 45,50*

*MENÜ 4-GANG € 49,50*

*MENÜ 5-GANG € 59,50*

*MENÜ 6 GANG € 69,50*

*GEDECK € 4,20*