

## 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 ENGELMANNSTRUNN AM WAGRAM
- GETREIDE AUS DEM TULLNERFELD
- FÜR UNSERE HAUSGEMACHTEN NUDELN UND BROTE  
VON DER STÖBER MÜHLE AUS ETSODORF AM KAMP
- MORCHELN UND BÄRLAUCH SAMMELN WIR SELBST IN DEN DONAUUAEN  
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, KAROTTEN, TOPINAMBUR UND KNOBLAUCH  
VON DER FAMILIE PAYER AUS GIGGING
- ÖSTERREICHISCHE KÄSE VON DER FROMAGERIE ZU RIEGERSBURG
- REH, FASAN UND HASE VON DEN JÄGERN UNSERES HEIMATORTES  
ENGELMANNSTRUNN AM WAGRAM,
- KANINCHEN, WACHTELN, WACHTELEIER UND HONIG  
VON UNSERER NACHBARIN INGRID JIPTNER AUS ENGELMANNSTRUNN
- FRUCHTÄFTE AUS DEN OBSTHÖFEN ALTENRIEDERER UND PREISS
- 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
- MANGALIZA – SPECK UND WÜRSTE  
VON STEFAN STADLER AUS ENGELMANNSTRUNN
- SPARGEL, SELLERIE, KOHLSPROSSEN, LAUCH UND GEMÜSE  
AUS DEM TULLNERFELD VON DER FAMILIE DETTER IN ABSDORF

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

---

BUTTERFISCHCARPACCIO  
MIT FENCHELSALAT

GERÄUCHERTE ENTENBRUST  
MIT SPARGELSALAT UND BÄRLAUCHPESTO

## SUPPEN

---

SPARGELCREMESUPPE  
MIT SPARGELSPITZEN

RINDSUPPE  
MIT KRÄUTER PARMESANOMLETT UND GEMÜSEPERLEN

## ZWISCHENGERICHTE

---

SPARGELRISOTTO  
MIT GEBRATENER WACHTELBRUST

OCTOPUSGRÖSTL  
MIT SAUTIERTEN HOPFENSPROSSEN

## HAUPTGERICHTE

---

GEBRATENE KALBSLEBER  
MIT ERDÄPFELPÜREE UND GLACIERTEN KAROTTEN

BEIRIED VOM DRY AGED RIND MIT SOLOSPARGEL,  
HEURIGEN ERDÄPFELN UND SAUCE HOLLANDAISE

GEBRATNES KAREE VOM DONAULAND-LAMM  
MIT FISOLENGEMÜSE UND RÖSTI

ROSA MAIBOCKRÜCKEN  
MIT ROTWEINZWIEBEL UND SEMMELAUFLAUF

GEBRATENES SEETEUFELFILET  
MIT HOPFENSPROSSEN UND PARMESANPOLENTA

## DESSERT

---

TOPFENNOCKERL  
MIT MARILLENRÖSTER UND TOPFENEIS

RAHMDALKEN  
MIT ERDBEER-RAHM

MOUSSE VON DER DUNKLEN ZOTTER SCHOKOLADE  
MIT ERDBEER- RAGOUT

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*