

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 ETSDORF 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,
- WILDKARPEN 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

TAFELSPITZ
IN LAUWARMER KERNÖLMARINADE

GEBEIZTE WAGRAM-LACHSFORELLE
MIT FENCHELSALAT

SUPPEN

CREMESUPPE VON ROTEN RÜBEN
MIT WELSNOCKERL UND KREN

RINDSUPPE
MIT KRÄUTER PARMESANOMLETT

ZWISCHENGERICHTE

KNOBLAUCHNUDELN
MIT GEBRATENEM ZANDERFILET

STEINPILZE IN OLIVENÖL GEBRATEN
MIT PETERSILERDÄPFEL

HAUPTGERICHTE

GEBRATENE KALBSLEBER IN VELTSAM SAFT
MIT EIERSCHWAMMERLRISOTTO UND BROCCOLI

BEIRIED VOM DRY AGED RIND
MIT WALDPILZRAHM UND HAUSGEMACHTEN NUDELN

KOTELETT VOM ÖTSCHERBLICK- SCHWEIN
IN KÜMMEL-KNOBLAUCHSAFT MIT VELTLINERKRAUT UND RÖSTI

GEFÜLLTE WACHTEL
MIT BALSAMICO-LINSEN

WELSFLETT MIT KRENKRUSTE ÜBERBACKEN
AUF WURZELGEMÜSE MIT PETERSILERDÄPFELN

DESSERT

KARAMELISIERTES WILLIAMSBIRNEN-OMLETT
AUF RUMSCHAUM

RAHMDALKEN
MIT ERDBEERRAHM UND HIMBEEREIS

MOUSSE VON DER DUNKLEN ZOTTER SCHOKOLADE
MIT PORTWEINFEIGEN

MELONENSALAT
MIT DIRNDLGRANITEE

ÖSTERREICHISCHE KÄSE
VON DER FROMAGERIE ZU RIEGERSBURG

MENÜ 3-GANG (SUPPE, HAUPTSPEISE, DESSERT) € 42,50

MENÜ 3-GANG (VORSPEISE, HAUPTSPEISE, DESSERT) 48,50

MENÜ 4-GANG € 52,50

MENÜ 5-GANG € 62,50

MENÜ 6 GANG € 72,50

GEDECK € 4,60