

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 ENGELMANNNSBRUNN AM WAGRAM
- MEHL FÜR UNSERE HAUSGEMACHTEN NUDELN UND BROTE
VON DER STÖBER MÜHLE AUS ETS DORF AM KAMP
- MORCHELN UND BÄRLAUCH SAMMELN WIR SELBST IN DEN DONAUUAUEN
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
ENGELMANNNSBRUNN AM WAGRAM,
- KANINCHEN, WACHTELN, WACHTELEIER UND HONIG
VON UNSERER NACHBARIN INGRID JIPTNER AUS ENGELMANNNSBRUNN
- FRUCHTÄFTE AUS DEN OBSTHÖFEN ALTENRIEDERER UND PREISS
- WAGRAM-EIER AUS BODENHALTUNG
VOM HÜHNERHOTEL HANNES TRABAUER AUS ZAINA
- KÜRBIS VON UNSEREM FREUND KARL SCHADINGER AUS STRASS
- FORELLE UND LACHSFORELLE
VON DER FAMILIE HENGL AUS EGGENDORF AM WAGRAM,
- RIND- KALB- LAMM- SCHWEINE- FLEISCH VON MANFRED HÖLLERSCHMID
- MANGALIZA – SPECK UND WÜRSTE VON STEFAN STADLER AUS
ENGELMANNNSBRUNN
- SPARGEL, SELLERIE, KOHLSPROSSEN, LAUCH UND GEMÜSE
AUS DEM TULLNERFELD VON DER FAMILIE DETTER IN ABS DORF

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

GEBEIZTER LACHS
MIT AVOCADO MARINADE

GÄNSELEBERMOUSSE MIT APFEL-SELLERIESALAT,
PREISELBEEREN UND BRIOCHE

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE
MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

RINDSUPPE
MIT TAFELSPITZ UND HAUSGEMACHTEN NUDELN

ZWISCHENGERICHTE

GNOCCHI MIT GEBRATENEN TINTENFISCHEN
UND KOHLSPROSSEN

WALDPILZ RISOTTO
MIT GEBRATENEM WILDHASENRÜCKEN

HAUPTGERICHTE

BEIRIED VOM DRY AGED RIND
MIT WALDPILZNUDELN UND GEMÜSE

ROSA GEBRATENER ENTENBRUST
ROTKRAUT UND SERVIETTENKNÖDEL

GEBRATENER KALBSRÜCKEN
MIT SAFRANRISOTTO UND ERBSENSCHOTEN

WELSFILLET IN KNOBLAUCH UND KRÄUTER GEBRATEN
MIT PETERSILERDÄPFELN UND BLATTSALAT

DESSERT

TOPFENNOCKERL
MIT MARILLENRÖSTER UND HONIG-VANILLEEIS

MOUSSE VON DER DUNKLEN ZOTTER SCHOKOLADE
MIT AMARETTOZWETSCHKEN UND MARZIPANEIS

PANNA COTTA MIT ORANGENRAGOUT

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