

## 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
- MEHLFÜR UNSERE HAUSGEMACHTEN NUDELN UND BROTE  
VON DER STÖBER MÜHLE AUS ETSDDORF 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 HEIMORTES  
ENGELMANNSTRUNN AM WAGRAM,
- KANINCHEN, WACHTELN, WACHTELEIER UND HONIG  
VON UNSERER NACHBARIN INGRID JIPTNER AUS ENGELMANNSTRUNN
- 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  
ENGELMANNSTRUNN
- SPARGEL, SELLERIE, KOHLSPROSSEN, LAUCH UND GEMÜSE  
AUS DEM TULLNERFELD VON DER FAMILIE DETTER IN ABSDDORF

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

---

ROTES PAPRIKAMOUSSE  
MIT MEERALGENSALAT UND GEBRATENEN SARDINENFILETS

TAFELSPITZ IN LAUWARMER KERNÖLMARINADE  
MIT KÄFERBOHNEN

## SUPPE

---

KRAFTSUPPE VOM REH  
MIT GEMÜSEPERLEN UND REHNOCKERL

ERDÄPFELRAHMSUPPE  
MIT PILZEN

## ZWISCHENGERICHTE

---

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN  
MIT KNOBLAUCH-GNOCCHI

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN  
MIT FELDHASENRAGOUT

---

## HAUPTGERICHTE

---

REHLEBER IN VELSAM-SAFT  
MIT PASTINAKENPÜREE UND ERBSENSCHOTEN

BEIRIED VOM DRY AGED RIND  
MIT SÜBKARTOFFEL-GRÖSTL UND FISOLEN

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN  
MIT PILZRISOTTO UND GLACIERTEN KAROTTEN

LUNGENBRATEN VOM ÖTSCHERBLICK-SCHWEIN  
IN KÜMMEL-KNOBLAUCHSAFT MIT GRAMMELKNÖDELN  
UND VELTLINERKRAUT

FASANBRUST IM SPECKMANTEL GEBRATEN  
MIT LINSENGEMÜSE UND BROCCOLI

WALDLAND-WELSFLET IN KRENKRUSTE ÜBERBACKEN  
MIT WURZELGEMÜSE UND PETERSILERDÄPFELN

## DESSERT

---

GRIEBAUFLAUF  
MIT BLUTORANGEN-RAGOUT UND VANILLEEIS

MOUSSE VON DER DUNKLEN ZOTTER SCHOKOLADE  
MIT AMARETTOZWETSCHKEN UND MARZIPANEIS

KARAMELIESIERTES BIRNENOMLETT  
MIT RUMSCHAUM

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*