

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 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
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

THUNFISCHTARTAR
MIT FENCHELSALAT

CARPACCIO VOM DRY AGED WEIDERIND
MIT PILZSALAT

SUPPE

RINDSUPPE
MIT KRÄUTER-PARMESANOMLETT

BÄRLAUCHCREMESUPPE
MIT HENDLNOCKERL

ZWISCHENGERICHTE

PILZ RISOTTO
MIT GEBRATENEM REHFILET

HAUSGEMACHTE NUDELN
MIT VENUSMUSCHELN

HAUPTGERICHTE

BEIRIED VOM DRY AGED WEIDERIND
MIT TRÜFFELJUS UND SELLERIEPÜREE

GEBRATENE KALBSNIERE IN SENFSAUCE
MIT RÖSTI UND LAUCHGEMÜSE

LUNGENBRATEN VOM ÖTSCHERBLICK-SCHWEIN
GRAMMELRISOTTO UND BÄRLAUCHSPINAT

GEBRATENER LAMMRÜCKEN
MIT PARMESANPOLENTA UND FISOLEN

GEBRATENES FILET VON DER WAGRAM-LACHSFORELLE
MIT BASILIKUMNUDELN UND BROCCOLI

DESSERT

MOHN-NOUGATKNÖDEL
MIT MARILLENRÖSTER UND MARONIEIS

MOUSSE VON DER DUNKLEN ZOTTER SCHOKOLADE
MIT BLUTORANGENRAGOUT

NUSS-SCHMARREN
MIT MARZIPANEIS

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