

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 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
ENGELMANNSTRUNN AM WAGRAM,
- KANINCHEN, WACHTELN, WACHTELEIER UND HONIG
VON UNSERER NACHBARIN INGRID JIPTNER AUS ENGELMANNSTRUNN
- FRUCHTÄFTE AUS DEN OBSTHÖFEN LINTNER; 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 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

QUINOA-GEMÜSESALAT
MIT GEBRATENEN GARNELEN

CARPACCIO VOM DRY AGED WEIDERIND
MIT WALDPILZSALAT UND PARMESAN

SUPPE

RINDSUPPE
MIT KRÄUTER-PARMESANOMLETT

GURKENKALTSCHALE
MIT GEBEIZTER WAGRAM LACHSFORELLE

ZWISCHENGERICHTE

HAUSGEMACHTE NUDELN
MIT VENUSMUSCHELN

WALDPILZRISOTTO
MIT GEBRATENEM REHFILET

HAUPTGERICHTE

BEIRIED VOM DRY AGED WEIDERIND
MIT RÖSTI UND SAUTIERTEN EIERSCHWAMMERL

GEBRATENE KALBSNIERE IN DIJONSENFSAUCE
MIT ERDÄPFELPÜREE UND GLACIERTEN KAROTTEN

GEBRATENES KALBSKOTLETT
MIT SAFRAN-ERBSEN RISOTTO

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN
MIT ROTWEINZWIEBEL UND SEMMELAUFLAUF

GEBRATENES ZANDERFILET
MIT KLETTERS PINAT UND PETERSILERDÄPFELN

DESSERT

KARAMELISIERTES APFELOMLETT
MIT RUMSCHAUM

MOUSSE VON DER DUNKLEN ZOTTER SCHOKOLADE
MIT HERZKIRSCHEN

MARILLENKNÖDEL
MIT MARILLENRÖSTER

FRISCHGEBACKENER TOPFENSTRUDEL
MIT MARILLENMARK UND HONIG-VANILLEEIS

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