

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 ETSCHDORF AM KAMP
- MORCHELN UND BÄRLAUCH SAMMELN WIR SELBST IN DEN DONAUWÄLDERN
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
- FRUCHTÄPFELE VON 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 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

KOHLRABICARPACCIO MIT AVOCADOMARINADE
UND GEBRATENEN JAKOBSMUSCHELN

TAFELSPITZ
IN LAUWARMER KERNÖLMARINADE

SUPPE

RINDSUPPE
MIT KRÄUTER-PARMESANOMLETT

KÜRBIS-CREMESUPPE
MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

ZWISCHENGERICHTE

KNOBLAUCHNUDELN
MIT GEBRATENEM ZANDERFILET

STEINPILZE IN OLIVENÖL GEBRATEN
MIT PETERSILERDÄPFELN

HAUPTGERICHTE

BEIRIED VOM DRY AGED WEIDERIND
MIT FISOLENGEMÜSE UND RÖSTI

LUNGENBRATEN VOM ÖTSCHERBLICK SCHWEIN
MIT VELTLINERKRAUT UND BREZENAUF LAUF

GEBRATENE HENDLBRUST
MIT STEINPILZ-NUDELN UND BROCCOLI

ROSA GEBRATENE REHKEULE
MIT WALDPILZ RISOTTO UND ERBSENSCHOTEN

GEBRATENES FILET VOM WALDVIERTLER WELS
MIT KLETTERS PINAT UND PETERSILERDÄPFELN

DESSERT

TOPFENAUF LAUF IM STRUDELTEIGBLATT
MIT HOLLERRÖSTER UND WALNUSSEIS

MOUSSE VON DER WEISSEN ZOTTER SCHOKOLADE
MIT HIMBEEREN

KARAMELISIERTES 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