

## 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 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 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 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

---

TAFELSPITZ IN LAUWARMER KERNÖLMARINADE  
MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

GEBEIZTE LACHSFORELLE  
MIT MEERALGENSALAT UND SAUERRAHMMOUSSE

## SUPPE

---

RINDSUPPE  
MIT KRÄUTER-PARMESANOMLETT

TOPINAMBURCREMESUPPE  
MIT WELSBUTTERSCHNITZEL

## ZWISCHENGERICHTE

---

JAKOBSMUSCHELN IM PROSCIUTTOMANTEL GEBRATEN  
AUF ERBSENPÜREE MIT PAPRIKA-CHILLIMARMELADE

RIESLING-KALBSRAHMBEUSCHEL  
MIT SEMMELAUFLAUF

## HAUPTGERICHTE

---

BEIRIED VOM DRY AGED WEIDERIND  
MIT FISOLENGEMÜSE UND RÖSTI

FASANBRUST IM SPECKMANTEL  
MIT PILZNUDELN UND ERBSENSCHOTEN

WILDHASENHASENRÜCKEN IM KOHLBLATT GEBRATEN  
MIT ROTWEINZWEINZWIEBEL UND BRIOCHEAUFLAUF

FILET VOM WALDLAND WELS IN KERNKRUSTE  
AUF WURZELGEMÜSE MIT PETERSILERDÄPFELN

## DESSERT

---

TOPENAUFLAUF IM STRUDELTEIGBLATT  
MIT MARILLENRÖSTER UND MARZIPANEIS

WEISSES UND DUNKLES MOUSSE VON DER ZOTTER SCHOKOLADE  
MIT ROTWEIN-BEERENRÖSTER

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*