

## 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,
- 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

---

MATJESTARTAR  
AUF KOHLRABI MIT AVOCADOMARINADE

ROASTBEEF VOM STRAUß  
MIT SPARGELSALAT

## SUPPEN

---

RINDSUPPE  
MIT KRÄUTER-PARMESANOMLETT

GURKENKALTSCHALE  
MIT LACHSFORELLENNOCKERL

## ZWISCHENGERICHTE

---

EIERSCHMWAMMERLRISOTTO  
MIT GEBRATENEN WACHTELBRÜSTEN

HAUSGEMACHTE KNOBLAUCHNUDELN  
MIT GEBRATENEN GARNELEN

---

## HAUPTGERICHTE

---

BEIRIED VOM DRY AGED WEIDERIND  
MIT ARTISCHOCKENGEMÜSE UND ERDÄPFELAIBCHEN

GEBRATENE KALBSLEBER IN VELTSAM-SAFT  
MIT ERDÄPFELPUREE UND ZUCCHINIGEMÜSE

ROSA GEBRATENER MAIBOCK  
MIT EIERSCHWAMMERLNUDELN UND GRÜNEM SPARGEL

GEBRATENES WAGRAM LACHSFORELLENFILET  
FENCHEL-PERNODGEMÜSE UND PARMESANPOLENTA

## DESSERT

---

KARAMELLISIERTES KIRSCHENOMLETT  
MIT KARAMELSCHAUM

WEISSES UND DUNKLES MOUSSE VON DER ZOTTER SCHOKOLADE  
MIT FRISCHEN BEEREN

MELONENSALAT  
MIT LIMETTENGRANITEE

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*