

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 ENGELMANNBRUNN AM WAGRAM
- MEHLFÜR UNSERE HAUSGEMACHTEN NUDELN UND BROTE
VON DER STÖBER MÜHLE AUS ETSDORF 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
ENGELMANNBRUNN 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
ENGELMANNBRUNN
- 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

VORSPEISEN

KAROTTEN-INGWERMOUSSE
MIT QUINOASALAT UND ROASTBEEF

CARPACCIO VON ROTEN RÜBEN
MIT KRENRAHM UND MATJESTARTAR

SUPPEN

RINDSUPPPE
MIT KRÄUTER-PARMESANOMLETT

FENCHELCREMESUPPE
MIT WELSNOCKERL

ZWISCHENGERICHTE

OKTOPUSGRÖSTL

PILZ RISOTTO
MIT GEBRATENEN WACHTELBRÜSTEN

HAUPTGERICHTE

BEIRIED VOM DRY AGED WEIDERIND
IN TRÜFFELJUS MIT ERDÄPFELPÜREE

LUNGENBRATEN VOM ÖTSCCHERBLICKSCHWEIN
IM PROSCIUTTOMANTEL GEBRATEN
MIT RAHMKOHL UND RÖSTI

ROSA GEBRATENE KALBSLEBER
MIT HAUSGEMachten NUDELN UND ERBSENSCHOTEN

GEBRATENES FILET VON DER WAGRAM LACHSFORELLE
MIT ROTEN RÜBEN RISOTTO UND BROCCOLI

DESSERT

KARAMELLISIERTES BIRNENOMLETT
MIT RUMSCHAUM

RAHMSCHMARREN
MIT HIMBEERMARK UND HONIG VANILLEEIS

WEISSES UND DUNKLES MOUSSE
VON DER ZOTTER SCHOKOLADE MIT BLUTORANGENRAGOT

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