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
- 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 JAGENBACH
- SHITHAKEPILZE, AUSTERNSAITLINGE, UND KRÄUTERSAITLINGE VON DER LÖSSIADE IN
ABSBERG AM WAGRAM
- KÄSE, OLIVENÖL, RISOTTOREIS UND DURUM-MEHL FÜR DIE HAUSGEMachten
NUDELN AUS DEM IL MAGAZINO VON HANS MARTINEZ
- REH, FASAN UND HASE VON DEN JÄGERN UNSERES HEIMATORTES
ENGELMANNSTRUNN AM WAGRAM,
- WACHTELEIER AUS DEM WACHTELSTALL VON PATRICIA RAIDINGER AUS IMBACH
- FRUCHTÄFTE AUS DEN OBSTHÖFEN LINDNER, ALTENRIEDERER UND PREISS
- WAGRAM-EIER AUS FREILANDHALTUNG
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
- ROTWEINESSIG VON WOLFGANG AIGNER
UND VELTSAM-BALSAMICO VON MAYER+MAYER AUS KREMS

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

GEBRATENE GARNELEN
MIT SPARGELSALAT

ROASTBEEF VOM DRY AGED RIND
MIT PILZSALAT

SUPPE

RINDSUPPE
MIT KRÄUTER-PARMESANOMLETT

SPARGELCREMESUPPE
MIT SPARGELSPITZEN

WARME VORSPEISEN

KANICHENRÜCKEN IM PROSCIUTTOMANTEL GEBRATEN
MIT KAROTTENPÜRREE UND PETERSIL-PESTO

KOKOSMILCH-INGWERRISOTTO
MIT JAKOBSMUSCHELN

HAUPTGERICHTE

GEBRATENER LUNGENBRATEN VOM STROHSCHWEIN
MIT SPECKFISOLEN UND RÖSTI

ROSA GEBRATENER MAIBOCK
MIT MORCHELNUDELN UND GRÜNEM TULLNERFELDER SPARGEL

GEBRATENES FILET VON DER WAGRAM LACHSFÖRELLE
MIT KOHLRABI-ERBSENGEMÜSE UND ERDÄPFELLAIBCHEN

DESSERT

WEISSES UND DUNKLES MOUSSE VON DER ZOTTER SCHOKOLADE
MIT ANANASRAGOUT

TOPFENAUF LAUF IM STRUDELTEIGBLATT
MIT HIMBEER-RHABARBERKOMPOTT

AUSWAHL VON GEREIFTEN KÄSE

MENÜ 3-GANG (SUPPE, HAUPTSPEISE, DESSERT) € 49,90

MENÜ 3-GANG (VORSPEISE, HAUPTSPEISE, DESSERT) 55,90

MENÜ 4-GANG € 61,90

MENÜ 5-GANG € 69,90

MENÜ 6 GANG € 79,90

GEDECK € 4,90