

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 GARANTIERE
UNS BESTMÖGLICHE FRISCHE UND QUALITÄT.

- WALNÜSSE VON UNSEREN EIGNEN BÄUMEN
AUS ENGELMANNSBRUNN 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, AUSTERNSAILTLINGE, UND KRÄUTERSAILTLINGE 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
ENGELMANNSBRUNN 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 ENGELMANNSBRUNN
- 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

TAFELSPITZ
IN LAUWARMER KERNÖLMARINADE

THUNFISCHTARTAR
MIT FENCHELSALAT

SUPPE

RINDSUPPE
MIT KRÄUTER-PARMESANOMLETT

CREMESUPPE VON WALDPILZEN
MIT SEMMELAUFLAUF

WARME VORSPEISEN

PILZRIOTTO
MIT GEBRATENER HENDLBRUST

OCTOPUSGRÖSTL

HAUPTGERICHTE

ROSA GEBRATENER LUNGENBRATEN VOM STROHSCHWEIN
IN GORGONZOLASAUCE MIT RÖSTI UND GLACIERTEN KAROTTEN

ROSA GEBRATENE BEIRIED VOM WEIDERIND
MIT KRAUSEGLUCKE-NUDELN UND ERBSENSCHOTEN

FILET VON DER WAGRAM-LACHSFORELLE
IN ZITRONEN-KAPERNBUTTER
MIT ZUCCHINI-OLIVENGEMÜSE UND PAREMSANPOLENTA

DESSERT

WEISSES UND DUNKLES MOUSSE VON DER ZOTTER SCHOKOLADE
MIT FRISCHEN BEEREN

KARAMELLISIERTES BIRNENOMLETT
MIT RUMSCHAUM

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 € 5,50