

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 TRUTHAHNBRUST
AUF LAUWARMEN PILZSALAT

THUNFISCHTARTAR
AUF STECKRÜBENCARPACCIO MIT AVOCADOCREME

SUPPE

RINDSUPPE
MIT KRÄUTER-PARMESANOMLETT

ERBSENCREMESUPPE
MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

WARME VORSPEISEN

GEBRATENE GARNELEN
MIT PARADEIS-KNOBLAUCH-GNOCCHI

KALBSBRIESRAGOUT
MIT HAUSGEMachten NUDELN

HAUPTGERICHTE

GEBRATENE HÜHNERBRUST
MIT ROTEN-RÜBEN-RISOTTO UND BROCCOLI

ROSA GEBRATENE DRY AGED BEIRIED
MIT RAHMKOHL UND RÖSTI

SEETEUFELFILET IM PROSCIUTTOMANTEL
MIT MANGOLDGEMÜSE UND PARMESANPOLENTA

DESSERT

WEISSES UND DUNKLES MOUSSE
VON DER ZOTTER SCHOKOLADE MIT ORANGENRAGOUT

MOHNNUDELN
MIT ZWETSCHKENRÖSTER UND MARZIPANEIS

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