

## 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,
- ERDÄPFEL, ZWIEBEL, KAROTTEN, TOPINAMBUR UND KNOBLAUCH  
VON DER FAMILIE PAYER AUS GIGGING
- KÄSE, OLIVENÖL, 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,
- FRUCHTÄFTE AUS DEN OBSTHÖFEN LINDNER, 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

## VORPSPEISEN

---

TARTAR VOM THUNFISCH  
MIT RUCCOLA UND GESCHMORTEN KIRSCHPARADEISER

TAFELSPITZ  
IN LAUWARMER KERNÖLMARINADE

## SUPPEN

---

RINDSUPPE  
MIT KRÄUTER PARMESANOMLETT

BÄRLAUCHCREMESUPPE  
MIT WACHTELSPIEGELEI

## ZWISCHENGERICHTE

---

KNOBLAUCHNUDELN  
MIT GEBRATENEN GARNELEN

GESCHMORTE RINDSBACKERL  
MIT SELLERIEPÜRREE

## HAUPTGERICHTE

---

SCHWEINSLUNGENBRATEN  
MIT BÄRLAUCHRISOTTO UND GLACIERTEN KAROTTEN

ROSA GEBRATENES LAMMKARREE  
MIT FISOLENGEMÜSE UND RÖSTI

GEBRATENES ZANDERFILET  
MIT ORANGEN - FENCHELGEMÜSE UND PARMESANPOLENTA

## DESSERT

---

WEISSES UND DUNKLES MOUSSE  
VON DER ZOTTER SCHOKOLADE MIT HIMBEEREN

KARAMELLISIERTES BIRNENOMLETT  
MIT RUMSCHAUM

AUSWAHL VON GEREIFTEM WEICHKÄSE

,

MENÜ 3-GANG (SUPPE, HAUPTSPEISE, DESSERT) € 53,90

MENÜ 3-GANG (VORSPEISE, HAUPTSPEISE, DESSERT) 59,90

MENÜ 4-GANG € 65,90

MENÜ 5-GANG € 75,90

GEDECK € 5,90