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 DONAUUAUEN
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

KALBSTAFELSPITZ
IN LAUWARMER KERNÖLMARINADE

GEBEIZTE LACHSFORELLE
MIT MEERESSPARGEL

SUPPEN

RINDSUPPE
MIT KRÄUTER PARMESANOMLETT

KOHLRABICREMESUPPE
MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

ZWISCHENGERICHTE

EIERSCHWAMMERL-RISOTTO
MIT GEBRATENER WACHTELBRUST

OCTOPUSGRÖSTL

HAUPTGERICHTE

GEBRATENER LUNGENBRATEN VOM STROHSCHWEIN
IN KÜMMEL-KNOBLAUCHSAFT
MIT VELTLINERKRAUT UND SEMMELAUFLAUF

FILETSPITZEN VOM DRY AGED WEIDERIND
IN WALDPILZRAHM MIT HAUSGEMachten NUDELN
UND BROCCOLI

GEBRATENES SEESAIBLINGSFILET
MIT DILLRAHMGURKEN UND ERDÄPFELLAIBCHEN

DESSERT

WEISSES UND DUNKLES MOUSSE
VON DER ZOTTER SCHOKOLADE MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

KARAMELISIERTES MARILLENOMLETT
MIT MARILLENBRANDSCHAUM

AUSWAHL VON GEREIFTEM WEICHKÄSE

,

MENÜ 3-GANG (SUPPE, HAUPTSPEISE, DESSERT) € 55,90

MENÜ 3-GANG (VORSPEISE, HAUPTSPEISE, DESSERT) 62,90

MENÜ 4-GANG € 68,90

MENÜ 5-GANG € 78,90

GEDECK € 5,90