

## 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 ENGELMANNSBRUNN 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  
ENGELMANNSBRUNN 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  
ENGELMANNSBRUNN
- 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

---

THUNFISCHTARTAR  
MIT FENCHELSALAT

CARPACCIO VOM DRY AGED RINDSLUNGENBRATEN  
MIT RUCOLA UND KNUSPRIGEM GRANA

## SUPPEN

---

RINDSUPPE  
MIT KRÄUTER PARMESANOMLETT

PARADEISCREMESUPPE  
MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

## ZWISCHENGERICHTE

---

STEINPILZE IN OLIVENÖL GEBRATEN  
MIT PETERSILERDÄPFELN

KOKOSMILCH-INGWERRISOTTO  
MIT GEBRATENEN GARNELEN

## HAUPTGERICHTE

---

GEBRATENER LUNGENBRATEN VOM STROHSCHWEIN  
MIT WALDPILZNUDELN UND BROCCOLI

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST  
MIT ROTWEINZWIEBEL UND BRIOCHEAUFLAUF

GEBRATENES LACHSFOERLLENFILET  
MIT SAFRAN-POLENTA UND BLATTSPINAT

## DESSERT

---

WEISSES UND DUNKLES MOUSSE  
VON DER ZOTTER SCHOKOLADE MIT MARINIERTEN BEEREN

KARAMELISIERTER BIRNENOMLETT  
MIT RUMSCHAUM

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