

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 VON DER FAMILIE PAYER AUS GIGGING
- REH, FASAN UND HASE VON DEN JÄGERN UNSERES HEIMATORTES
ENGELMANNSTRUNN AM WAGRAM,
- FRUCHTÄFTE AUS DEN OBSTHÖFEN INFÜHR, ECKART,
ALTENRIEDERER UND PREISS
- WAGRAM-WIESENEIER VON FAMILIE TRABAUER AUS ZAINA
- KÜRBIS VON UNSEREM FREUND KARL SCHADINGER AUS STRASS
- RIND- KALB- LAMM- SCHWEINE- FLEISCH VON MANFRED HÖLLERSCHMID
- MANGALIZA – SPECK UND WÜRSTE VON STEFAN STADLER
- AUS ENGELMANNSTRUNN
- MEHL FÜR UNSERE SELBSTGEBACKENEN BROTE VOM BIO-HOF ECKART
- AUS ENGELMANNSTRUNN
- VELTSAM-VELTLINERBALSAMICO VON MAYER+MAYER KREMS
UND ZWEIFELT BARRIQUE ESSIG VOM WEINGUT AIGNER

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
AUF MARINIERTEM ARTISCHOCKENBODEN

„ROASTBEEF“ VOM SCHÖNBERGER STRAUß
MIT SPARGELSALAT

SUPPEN

RINDSUPPE
MIT KRÄUTER PARMESANOMLETT

CREMESUPPE VOM GRÜNEN SPARGEL
MIT SPARGELSPITZEN

ZWISCHENGERICHTE

KOKOSMILCH INGWERRISOTTO
MIT GEBRATENEN GARNELEN

GESCHMORTES KALBSSCHULTERSCHERZL MIT
ERDÄPFELPÜRREE UND GLACIERTEN KAROTTEN

HAUPTGERICHTE

ROSA GEBRATENER MAIBOCK
MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN, PILZRAHM UND
ERBSENSCHOTEN

GEBRATENE HENDLBRUST
MIT ZUCCHINI-OLIVENGEMÜSE UND PARMESANPOLENTA

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET
MIT SPARGELGEMÜSE UND HEURIGEN PETERSILERDÄPFELN

DESSERT

TOPFENAUF LAUF IM STRUDELTEIGBLATT
MIT ERDBEERRAGOUT UND HONIG-VANILLEEIS

MOUSSE VON DER ZOTTERSCHOKOLADE
MIT MANGORAGOUT

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