

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 VON DER FAMILIE PAYER AUS GIGGING
REH, FASAN UND HASE VON DEN JÄGERN UNSERES HEIMATORTES
ENGELMANNSBRUNN 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 ENGELMANNSBRUNN
MEHL FÜR UNSERE SELBSTGEBACKENEN BROTE VOM BIO-HOF ECKART
AUS ENGELMANNSBRUNN
VELTSAM-VELTLINERBALSAMICO VON MAYER+MAYER KREMS
UND ZWEIGELT 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

GEMÜSE-QUINOATARTAR
MIT MARINIERTEM BUTTERFISCH

CARPACCIO VOM WEIDERIND
MIT RUCOLA UND KNUSPRIGEM PARMESAN

SUPPEN

RINDSUPPE
MIT KRÄUTER PARMESANOMLETT

GURKENKALTSCHALE
MIT SCHAFFRISCHKÄSE

ZWISCHENGERICHTE

PARADEISGNOCCHI
MIT GEBRATENEN GARNELEN

GESCHMORTES KALBSTAFELSPITZ
MIT ERDÄPFELPÜREE UND GLACIERTEN KAROTTEN

HAUPTGERICHTE

ROSA GEBRATENE BEIRIED VOM DRY AGED WEIDERIND
MIT HAUSGEMachten NUDELN, PILZRAHM UND BROCCOLI

GEBRATENER LUNGENBRATEN VOM STROHSCHWEIN
MIT GORGONZOLA-BIRNENRISOTTO

GEBRATENES WOLSBARSCHFILET IN ZITRONEN KAPERNBUTER
MIT ARTISCHOCKENGEMÜSE UND HEURIGEN ERDÄPFELN

DESSERT

KARAMELLISIERTES MARILLENOMLETT
MIT MARILLENBRANDSCHAUM

MOUSSE VON DER ZOTTERSCHOKOLADE
MIT WEICHSELRAGOUT

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