UNSERE KÜCHE

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
U…IST EINE LEICHTE VERFEINERTE ÖSTERREICHISCHE
MIT MEDITERRANEN EINFLÜSSEN.
BESONDERES AUGENMERK LEGEN WIR DARAUF,
NS BESTMÖGLICHE FRISCHE UND QUALITÄT.

WALNÜSSE VON UNSEREN EIGNEN BÄUMEN
AUS ENGELMANNSBRUNN AM WAGRAM
MORCHELN UND BÄRLAUCH SAMMELN WIR SELBST IN DEN DONAUAUEN
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

THUNFISCHTARTAR
MIT FENCHELSALAT

CARPACCIO VOM WEIDERIND
MIT SCHWARZWURZELSALAT

SUPPEN

RINDSUPPE
MIT KRÄUTER PARMESANOMLETT

CREMESUPPE VON WALDPILZEN

ZWISCHENGERICHTE

OKTOPUSGRÖSTL

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST
MIT SELLERIEPÜRREE

HAUPTGERICHTE

ROSA GEBRATENES REH
MIT PREISELBEER-ROTKRAUT UND BRIOCHEAUFLAUF

MAISHENDLBRUST MIT WALDPILZNUDELN
UND GEMÜSE

GEBRATENES SEESAIBLINGSFILET
MIT ROTE-RÜBENRISOTTO

DESSERT

KARAMELLISIERTER RAHMSCHMARREN
MIT ZWETSCHKENRÖSTER UND RUM-ZIMTEIS

MOUSSE VON DER ZOTTERSCHOKOLADE
MIT ORANGENRAGOUT

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