

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

CARPACCIO VOM DRY AGED WEIDERIND
MIT EIERSCHWAMMERLSALAT

MARINIERTE SARDINENFILETS MIT
ROSINEN

SUPPEN

RINDSUPPE
MIT KRÄUTER PARMESANOMLETT

CREMESUPPE VOM ROTEN PAPRIKA
MIT AUSGELÖSTEN MIESMUSCHELN

ZWISCHENGERICHTE

PARADEISGNOCCHI
MIT GEBRATENEN GARNELEN

PILZE IN OLIVENÖL GEBRATEN
MIT PETERSILERDÄPFELN

HAUPTGERICHTE

ROSA GEBRATENES REH
MIT HAUSGEMachten NUDELN, PILZRAHM UND BROCCOLI

GEBRATENER KALBS-LUNGENBRATEN
MIT SAFRANRISOTTO UND ERBSENSCHOTEN

GEBRATENES SEESAIBLINGSFILET
MIT FENCHEL-ORANGENGEMÜSE UND PARMESANPOLENTA

DESSERT

KARAMELLISIERTES ZWETSCHKENOMLETT
MIT ZWETSCHKENBRAND-SCHAUM

WEISSES UND DUNKLES MOUSSE
VON DER ZOTTERSCHOKOLADE MIT PFIRSICHRAGOUT

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