

## 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 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  
AUF MARINIERTEM ARTISCHOCKENBODEN

CARPACCIO VOM WEIDERIND  
MIT RUCOLA UND KNUSPRIGEM PARMESAN

## SUPPEN

---

RINDSUPPE  
MIT KRÄUTER PARMESANOMLETT

CREMESUPPE VOM GRÜNEN SPARGEL  
MIT SPARGELSPITZEN

## ZWISCHENGERICHTE

---

PARADEISGNOCCHI  
MIT GEBRATENEN GARNELEN

GESCHMORTES KALBSSCHULTERSCHERZL MIT  
ERDÄPFELPÜRREE UND GLACIERTEN KAROTTEN

## HAUPTGERICHTE

---

ROSA GEBRATENES REH  
MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN, PILZRAHM UND BROCCOLI

GEBRATENE WALDVIERTLER WILD-HENDLBRUST  
MIT SAFRAN-ERBSENRISOTTO

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET  
MIT DILLRAHMGURKEN UND HEURIGEN PETERSILERDÄPFELN

## DESSERT

---

TOPFENAUF LAUF IM STRUDELTEIGBLATT  
MIT ERDBEERRAGOUT UND HONIG-VANILLEEIS

MOUSSE VON DER ZOTTERSCHOKOLADE  
MIT HERZKIRSCHEN

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