

HERZLICH WILLKOMMEN IM



In unserem Haus steht der feine Sinn für Genuss im Mittelpunkt – ehrlich, handwerklich und mit Respekt gegenüber Mensch, Tier und Natur.

Wir sind überzeugt: Qualität beginnt bei der Herkunft. Deshalb arbeiten wir bevorzugt mit **biologisch zertifizierten Produkten**, beziehen den Großteil unserer Zutaten aus der Region und achten auf nachhaltige, verantwortungsvolle Erzeugung.

Was bei uns auf den Teller kommt, stammt aus sorgfältiger Landwirtschaft und handwerklicher Verarbeitung – oft von Menschen, die mit Überzeugung produzieren.

In der Küche treffen **Tradition und Kreativität** aufeinander: Wir interpretieren alte Wirtshausklassiker neu, kombinieren heimische Zutaten mit internationalen Aromen und lassen bewusst Raum für Ungewöhnliches, Überraschendes, fast Vergessenes.

Unsere Gerichte erzählen Geschichten, spiegeln Werte und laden dazu ein, bewusst zu genießen.

Begleiten Sie uns auf eine kulinarische Reise, die Bodenständigkeit und Feinheit vereint – und zeigt, wie gut nachhaltiger Genuss schmecken kann.

Chiara & Philipp

GEDECK

Sauerteigstangerl I Kräuter-Miso Butter I Gewürzspeck I Chupadedos Oliven

(nur Tischweise servierbar)

p.P 5

VORSPIEL

GEBRANNTER SAIBLING

Schafjoghurt I Gurke I Quinoa

19

PARADEISER x3

Burrata I Knusprige Olive I Basilikumraritäten

18

ZWISCHENGANG

WASSERMELONENGAZPACHO

Sashimi von der Wassermelone I BIO-Olivenöl I Ciabatta-Crouútons 14

GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL

Waldkräutercreme I Pilzstaub I Erdäpfelwürfel

16

SOMMERGERSTENRISOTTO

Rollgerste I Paradeiserfond I Parmesan-Luft

17

HAUPTSPEISEN

DRY-AGED BEIRIED

Miso Bohnenpüree I Melanzani I Umami Glasur 39

BIO-BACHFORELLE im HEU

Zucchini I Malaba Spinat I Radieschen I Amaranth 34

GEFÜLLTER PATISSON KÜRBIS

Ricotta I Eierschwammerl I Haselnuss 28

GENUSSREISE

FREI WÄHLBAR ODER ALS ÜBERRASCHUNG VOM KÜCHENTEAM
(inkl. Gedeck)

3 GANG	58
4 GANG	68
5 GANG	78

FEINSINN

KLASSIKER

VORSPEISEN

KLASSISCHES CARPACCIO

Büffelmozzarella I Avocado I Grana Padano 21

BEEF TATAR vom BIO-RIND

gebeizter Dotter I Senfkaviar I Erdäpfelfocaccia 18

MAGENTRATZERL

GRAMMELKNÖDERL

Kim-Chi I Wildkräuter I Schnittlauchöl 16

KALBSRAHMBEUSCHERL

Brezknödel I Apfelbalsamessig I Majoran 17

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSCONSOMMÈ

mit österreichischen Einlagen
(Frittaten I Leberknödel I Kaspressknödel I Gemüse) 9

FEINSINN

KLASSIKER

HAUPTSPEISEN

BUTTERMILCH-BACKHENDL

vom FREILANDHUHN

zarte Brust & Keule I Radieschen I Erdäpfel-Vogersalat 24

KÄSESPÄTZLE aus BREGENZERWÄLDER BERGKÄSE

Sauerrahmspätzle I Röstzwiebel I grüner Blattsalat 21

WIENER SCHNITZEL

vom Milchkalbsrücken

Petersilienerdäpfel I Wildpreiselbeeren I Bio Zitrone 29

HIGHLIGHTS

BIO-RINDERFILET 200g

Pfefferjus I Steakpommes I glacierte Asia-Gemüse 49

FILET ROSSINI

Herzoginkartoffel I Spinat I Entenleber I Portweinjus 56

CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN

am Tisch tranchiert

Knusprige Erdäpfel I Hollandaise I Marktgemüse 96

DESSERTS

SCHOKOLADE & SOMMERWIESE

Beerenreduktion I Sauerrahmeis I Malz

14

PARFAIT vom SCHAFJOGHURT

Lavendelhonig I Weingartenpfirsich I Mandel

13

MARILLENKNÖDEL

Nussbutterbrösel I Honig Butter
(solange der Vorrat reicht)

6,90

EIS & SORBET

(alle Eis & Sorbets sind hausgemacht)
unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über
die aktuellen Sorten

2,90

SELEKTIERTE KÄSE

von der Käse Michi aus Mautern
Hausgemachtes Chutney I Nüsse I Brot

18

REGIONALITÄT



Fleisch

Fleischbank Höllerschmid - Walkersdorf



(ausschließlich in BIO-Qualität)

Hühner aus Österreich - AMA- Gütesiegel

Wild - aus der Region

Käse

Michi's Käseladen - Mautern

Robert Paget - Diendorf



Gemüse

Dirndl'n am Feld - Kirchberg am Wagram



Fa. Unfried - Krems an der Donau

Kräuter

... aus dem eigenen Garten



Fisch

Ausschließlich Süßwasserfische aus Österreich

Brot & Gebäck

Bäckerei Kafesy - Stratzing

Bäckerei Weichselbaum - Rohrendorf

Pasta

aus unserer eigenen Produktion



Bio-Eier

Hendlerei - Guntersdorf



Trüffel

Tartufi Zaccaria - Fels am Wagram