

HERZLICH WILLKOMMEN IM



Qualität beginnt bei der Herkunft. Darum arbeiten wir eng mit regionalen Produzenten und Direktvermarktern aus Niederösterreich zusammen, die mit handwerklicher Sorgfalt und nachhaltiger Landwirtschaft Lebensmittel von außergewöhnlicher Güte erzeugen.

Unsere Winterkarte spiegelt das wider: **Saibling aus dem Kremstal, Bio-Kalbfleisch, ausgewählte Winterwurzeln, Kohlsprossen, Sellerie, Quitte, Birne, Hagebutte und Preiselbeere** prägen die Gerichte. Bekannte Aromen werden modern interpretiert – etwa Erdäpfel-Ei, Kohlsprossen & Apfel, Saibling mit Lauch und Quitte, geschmortes Schulterscherzel oder das Kalbsfilet Winter Royale.

Vertraute Zutaten treffen dabei auf feine Akzente wie **Tannenwipfel-Oxymel, Schafmilchrahm oder Wacholder**, klar und reduziert eingesetzt.

So entsteht eine Küche, die zugänglich bleibt und doch überrascht – und zeigt, wie elegant und vielseitig nachhaltiger Genuss in Niederösterreich schmecken kann.

Chiara & Philipp

GEDECK

Sauerteigstangerl I hausgemachte Gewürzbutter I Bio-Geselchtes I Chupados Oliven

„Das Gedeck wird tischweise serviert und ist als kleiner Auftakt für alle gedacht.“ p.P 5



VORSPIEL

GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE

Sellerie-Apfel Salat I Walnuss I Tannenwipfel Oxydel 15

ZARTES KALBSBRIES

Zwiebeljus I Preiselbeeren I Roggen 18

ZWISCHENGANG

KOHLSPROSSE & APFEL

Flower Sproud I Apfelreduktion I Ziegenjoghurt 13

ERDÄPFEL- EI "WINTER"

Birnenbutter I Lauch I Erdäpfelvelouté 14

HAUPTSPEISEN

SAIBLING von Gerhard Wolf

Lauchcreme I Quitte I fermentierter Knoblauch I Buchweizen 34

GESCHMORTES BIO-RINDERSCHULTERSCHERZL

Kakaobohne I Schwarzwurzel I Rauchribisel-Jus I Erdäpfelcreme 32

GEGRILLTES SELLERIEHERZ

Apfel-Birnen Lack I Petersilienwurzelcreme I Haselnuss 24

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 Parmesanchips 21

BEEF TATAR vom BIO-RIND

gebeizter Dotter I Senfkaviar I Erdäpfeltoast 18

DAZWISCHEN

GRAMMELKNÖDERL

Feuriges Kim-Chi I Brat'lsaft I Schnittlauchöl 16

KALBSRAHMBEUSCHERL

Serviettenknödel I Apfelbalsamessig I Majoran 17

SUPPE

KRÄFTIGE RINDSCONSOMMÈ

mit 3erlei Einlage
(Frittaten I Leberknödel I Kaspressknödel I Gemüse) 9

FEINSINN

KLASSIKER

HAUPTSPEISEN

BACKHENDL vom BIO-HUHN

24h in Buttermilch mariniert

zarte Brust & Keule I Radieschen I Erdäpfel-Vogerlsalat 24

KÄSESPÄTZLE mit Käse aus dem BREGENZERWALD

Sauerrahmspätzle I Röstzwiebel I bunter Blattsalat 21

WIENER SCHNITZEL

vom Milchkalbsrücken

Petersilienerdäpfel I Wildpreiselbeeren I Bio Zitrone 29

HIGHLIGHTS

FILET vom BIO-Rind 200g

Portweinjus I Steakpommes I Hollandaise I Teriyaki Gemüse 49

DONAU-BOUILLABAISE

Donaufisch I Flusskrebs I Wachauer Safran I Brioche I Sc.Rouille 34

BIO-KALBSFILET "Winter Royale"

Hagebuttenjus I Sellerie-Topfen Creme I Dinkel I Wacholder 42

DESSERTS

ROHRENDORFER BUCHTEL

Honig-Mohn Fülle I Vanilleespuma

11

KLETZNBROT 2.0

Kletzn-Parfait I Birne I Walnuss I Sauerrahm

12

EIS & SORBET

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

2,90

VORARLBERGER KÄSEFLAN

Birnenjus I Schwarzbrotcroustillon I Thymianöl

14

REGIONALITÄT



Fleisch

(ausschließlich in BIO-Qualität)

Fleischbank Höllerschmid - Walkersdorf
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
R&S Gourmets - Wals-Siezenheim



Kräuter

... aus dem eigenen Garten



Fisch

Gerhard Wolf - Krems an der Donau
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