

HERZLICH WILLKOMMEN IM

**FEIN
SINN**
GENUSSLOKAL

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

Qualität beginnt für uns bei der Herkunft. Deshalb arbeiten wir eng mit regionalen Direktvermarktern und Produzenten aus Niederösterreich zusammen. Viele unserer Zutaten stammen direkt von Menschen, die mit Überzeugung und Handwerk ihre Produkte herstellen – oft aus biologischer oder nachhaltiger Landwirtschaft. Unsere **aktuelle Herbstkarte** rückt das in den Fokus: Hochwertiges

Wild aus den heimischen Wäldern, saisonale Gemüse- und Obstsorten wie Kürbis, Quitte, Zwetschke oder Maroni, sowie Fisch aus regionalen Gewässern prägen die Gerichte. Traditionelle Wirtshausklassiker werden von uns feinfühlig neu interpretiert, ergänzt durch moderne Akzente und eine klare Handschrift. So entstehen Speisen, die Geschichten erzählen – von der Natur, von den Produzenten und von der Region, in der wir verwurzelt sind.

Unsere **Herbstkarte** lädt ein, bewusst zu genießen und zu erleben, wie vielfältig und spannend nachhaltiger Genuss in Niederösterreich schmecken kann.

Chiara & Philipp

GEDECK

Sauerteigstangerl I Kürbis-Misobutter I Bio-Geselchtes I Chupadedos Oliven

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

p.P 5

VORSPIEL

GEBEIZTE FORELLE

Sellerie I Apfel I Roggen

15

KÜRBIS in Texturen

Quitte I Sauerrahm I Kernöl

14

BIO-BLUNZN

Erdäpfel I Krenschäum I Grammelchip

13

ZWISCHENGANG

CONFIERTER WELS

Wirsing I Dill I Erdäpfel-Wuzerl

18

SELLERIE-PILZKRAUT SUPPE

Birne I Dotter I Dinkel

12

HAUPTSPEISEN

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN

Rotkraut I Preiselbeerjus I Serviettenknödel 34

KOHLRABI-SCHNITZEL

Kräuterrahm I Sanddorn I Kürbiskern 24

FILET VOM BIO-SAIBLING

Birne I Maroni I Pastinake 32

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 | Avocado | Parmesanchips 21

BEEF TATAR vom BIO-RIND

gebeizter Dotter | Senfkaviar | Erdäpfelfocaccia 18

DAZWISCHEN

GRAMMELKNÖDERL

Feuriges Kim-Chi | Brat'lsaft | Schnittlauchöl 16

KALBSRAHMBEUSCHERL

Breznknödel | Apfelbalsamessig | Majoran 17

SUPPE

KRÄFTIGE RINDSCONSOMMÈ

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

FEINSINN

KLASSIKER

HAUPTSPEISEN

BUTTERMILCH-BACKHENDL

vom FREILANDHUHN

zarte Brust & Keule I Radieschen I Erdäpfel-Vogerlsalat 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

Portweinjus I Steakpommes I glaciertes Herbst-Gemüse 48

KALBS-BOLOGNESE

Hausgemachte Nudeln I Herbsttrüffel I Parmesanschaum 34

CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN (420g)

am Tisch tranchiert

warmer Erdäpfelsalat I Hollandaise I Herbstgemüse 98

DESSERTS

TOPFENNOCKERL

Zwetschkenröstesorbet I Butterbrösel I Vanille 12

KARDINALSCHNITTE 2025

Haselnuss I Kaffee I Baiser 12

OFENAPFEL IM BLÄTTERTEIG

Honig I Rahmeis 11

EIS & SORBET

(alle Eis & Sorbets sind hausgemacht)
unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über
die aktuellen Sorten 2,90

ÖSTERREICHISCHER KÄSE

von der Käse Michi aus Mautern
Hausgemachtes Chutney I Nüsse I Brot 16

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

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