
Höchste Güte aus nächster Nähe

Bei uns kommt höchste Güte aus nächster Nähe auf den Tisch – am besten bio. Die Produkte trudeln meist aus der unmittelbaren Umgebung ein, z. B. aus dem Pielach- oder Traisental, um bei unseren Köchen zu raffinierten, aber auch klassischen Gerichten der neuen österreichischen Küche verarbeitet zu werden. Und Vegetarisches ist bei uns nicht bloß Beilage, sondern kann auch bekennende Fleischtiger begeistern.

VIN ZENZ PAU LI



VEGETARISCH



VEGAN

Gedeck aus regionalen Produkten € 4,80 / Person

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro (€).

MENÜ

Kalb | Wachtelei | Mayonnaise

Dünn geschnittener Kalbstafelspitz
Estragonmayonnaise / Apfelvinaigrette
Pochiertes Wachtelei / Wachtelei, Wilhelmsburg

Kräuterseitlinge | Wilder Brokkoli | Sellerie

Kräuterseitlinglaibchen / Schwammerl Prinz, Böheimkirchen
Glacierter wilder Brokkoli / Selleriecreme

Filet vom Saibling

Gebraten / Burger, Wasserburg
Brunnenkresse-Stampfkartoffeln / Rotkrautsaft

Zweierlei vom Lamm

Rosa und geschmort / Höllerschmid, Walkersdorf
Bärlauchtopfentascherl / glacierter Weißer Spargel
Cranberry-Gin-Jus

Rhababer | Sauerampfer | Joghurt

Pochierter Rhabarber / Sauerampfer-Granitée / Rhabarber-Kompott
Joghurtcreme / Amaranthknusper

47,00

KALTE VORSPEISEN

Kalb | Wachtelei | Mayonnaise

Dünn geschnittener Kalbstafelspitz
Estragonmayonnaise / Apfelvinaigrette
Pochiertes Wachtelei / Wachtelei, Wilhelmsburg
9,50

Grüner Spargel | Bergkäse | Waldstaude

Roh mariniertes Grüner Spargel / Strohmayer, Böheimkirchen
Bergkäsecreme / Käsemacher, Vitis
Waldstaude süß-sauer
8,00

SUPPEN

Rindssuppe

Frittaten
3,80
Kaspressknödel / Wurzelgemüse / Suppenkräuter
4,40

Sellerie-Rhabarber-Cremesuppe

Buttermilch / Schnittlauchöl
4,80

WARME VORSPEISEN

Kräuterseitlinge | Wilder Brokkoli | Sellerie

Kräuterseitlinglaibchen / Schwammerl Prinz, Böheimkirchen
Glacierter wilder Brokkoli / Selleriecreme
9,00

Hühnerleber | Weißer Pfirsich | Erdäpfel

Glacierte Hühnerleber / Pfirsichschaum / Erdäpfelpüree
9,50

HAUPTSPEISEN

Filet vom Saibling

Gebraten / Burger, Wasserburg

Brunnenkresse-Stampfkartoffeln / Rotkrautsaft

19,00

Zweierlei vom Lamm

Rosa und geschmort / Höllerschmid, Walkersdorf

Bärlauchtopfentascherl / glasierter Weißer Spargel

Cranberry-Gin-Jus

18,00

Schweinsbackerl vom Traisentaler Schwein

Geschmort / Fam. Strohmaier, Hofstetten

Topinamburcreme / Saubohnen

14,50

Beinflfleisch vom Pielachtaler Weiderind

Sous vide / Fam. Strohmaier, Hofstetten

Semmelkrensouflé / Rote-Rüben-Ragout / roh marinierter Rettich

16,50

Bärlauchgnocchi

Haselnusscrumble / Birne süß-sauer

Zweierlei vom Karfiol

13,00

mit gebratener Landhendlbrust

17,50

Blunze aus Rollgerste, Hafer & Rote Rübe

Gebraten / Dormaier, Langenzersdorf

Wilder Hopfen / Butternuss-Kürbiscreme

13,00

UNSERE KLASSIKER

Bio-Rindsroulade vom Hochlandrind

Wurzelgemüse / Erdäpfel-Senf-Püree / Röstzwiebel

17,50

Alt-Wiener Backfleisch

Gebackener Tafelspitz / Braterdäpfel / gemischter Salat

Remoulade-Sauce

16,50

Surschnitzel oder Schweinsschnitzel vom Traisentaler Schwein

Erdäpfel-Vogersalat

12,00

Paprikahendl

Topfenockerl

13,50

Schwammerlgulasch

Erdäpfel-Champignon / Grießknödel

12,50

DESSERTS

Rhababer | Sauerampfer | Joghurt

Pochierter Rhabarber / Sauerampfer-Granitée / Rhabarber-Kompott
Joghurtcreme / Amaranthknusper

8,00

Erdbeere | Vanille | Chantilly

Erdbeere mariniert / Vanille-Chantilly
Erdbeerkaramell / Rührkuchen

8,50

Nougat | Haselnuss | Toffee

Nougatparfait / Haselnussstreusel / Toffee
Karamell-Marshmellow / Haselnusschips

9,00

EIS

Wichtig Fruchtig

Bio-Himbeer-Ingwereis / Hansinger, Kilb
Ingwerstreusel
Frische Himbeeren

5,40

Schoko Pur

Bio-Straciattela-Schokoeis / Hansinger, Kilb
Schokosauce / Schokocrumbles

5,40