
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 bekenkende 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 (€).

KALTE VERFÜHRUNG

Bachsaibling

Fischzucht Burger, St. Pölten
Karfiol, Boskop Apfel, Mandel

10,50

Tomaten Vielfalt

Blün Aquaponik, Wien
Ochsenherz- Tomaten, Bunte Kirschtomaten, Marzano-Tomaten
Estragon / Waldstaude

9,50

Beef Tatar vom Pielachtaler Rind

Brot und Schaum von Bertl's Erdäpfeln/ Senfsaat

100 g – 12,00 / 180 g – 16,50

WARME VERFÜHRUNG

Rindssuppe

hausgemachte Frittaten

3,80

Cremesuppe vom Muskatkürbis

Zitronengras / Birne

4,80

Geräuchertes Bio Hühnerei

1 Stunde gegart / Eierschwammerl / Mais / Traubenkernbrot

9,80

HAUPTSPEISEN

Blün Wiener Aquaponik

Bei der Aquaponik verbindet man den Kreislauf der Fischzucht mit jenem der Pflanzenproduktion.

Wiener Wels / confierte Melanzani / gegrillte Paprika / Buchweizen

21,00

Geschmortes Spitzkraut

geröstete Haselnüsse / Gewürz-Hollandaise / Gartenkresse

14,50

Gegrillter Karfiol

Erdnusscreme / Sesam / Spinat-Miso

15,50

Ausgelöste Stelze vom Pielachtaler Schwein

Fleisch vom Strohmaier, Hofstetten

Zwetschken-Sauce / Kürbisvariation / Fisolen

18,50

36 Stunden gegartes Mostviertler Jungrind

Weissenbacher Champignons / BBQ-Jus

geschmorte Zwiebel / Gelbe Rübe

22,50

UNSERE KLASSIKER

Rindsroulade vom Pielachtaler Weiderind

Wurzelgemüse / Spätzle

18,00

Alt-Wiener-Backfleisch

Gebackener Tafelspitz / Blattsalat / Remouladensauce/

Braterdäpfel

17,00

Schweinsschnitzel vom Traisentaler Schwein

Erdäpfel- Blattsalat

12,50

Kalbsbutterschnitzel

Cremiges Kartoffelpüree / Röstzwiebel

17,50

Geröstete Spanferkelleber

Leber vom Bauer Bertl-Harm/ St.Georgen am Steinfeld

Glacierte Äpfel / geschmorte Roscoff-Zwiebel / Kipfler-Erdäpfel

15,50

DESSERTS

Grießflammerie

Holler-Röster aus dem eigenem Garten / Honigeis

8,50

Schokolade

Vielfalt von der Valrhona Schokolade / Weichsel / Erdnuss

9,90

Topfenknödel

Butterbrösel / Zwetschken / Walnuss / Walnusseis

9,00

EIS

Pielachtaler Dirndl

Dirndlsorbet (Bachinger Kirchberg an der Pielach) / Rosenschaum

Hafercrumbles

5,60