
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 inkl. Steuern und Abgaben in Euro (€).

KALTE VERFÜHRUNG

Bachsaibling

Fischzuchtburger, St. Pölten
Karfiol, Boskop Apfel, Mandel

10,50

Tomaten Vielfalt

Blün Auquaponik, Wien
Ochsenherz- Tomaten, Bunte Kirschtomaten, Marzano- Tomaten
Estragon, Waldstaude

9,50

Beef Tatar vom Pielachtaler Rind

Brot und Schaum vom Bertl's Erdäpfel, Senfsaat

100g - 10,90 / 180g -16,50

WARM VERFÜHRUNG

Rindssuppe

hausgemachte Frittaten

3,80

Cremesuppe vom Kürbis

Zitronengras / Birne

4,80

Geräuchertes Bio Hühnerei

1 Stunde gegart / Eierschwammerl / Mais / Traubenkerbrot

9,80

HAUPTSPEISEN

Blün Wiener Aquaponic

Bei der Aquaponic 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 Mostvietler Jungrind

Weissenbacher Champignons, BBQ Jus
geschmorten 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

cremigtes Kartoffelpüree, Röstzwiebel

17,50

Geröstete Spanferkelleber

glacierten Äpfel, geschmorten Roscoff Zwiebel, Kipfler Erdäpfel

15,50

DESSERTS

Grießflammerie

Holler Röster aus dem eigenem Garten, Honigeis vom Hansinger

8,50

*Schokolade*³

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