

# Weinhaus - Menü

## **Hausgebeizter Seesaibling**

mit Ricotta, Navetten, Basilikum und Tomate

13,90€

## **Gebratener Artischockenboden**

mit Sardellenbutter, Selleriecreme, Rotweinreduktion Speckchips

9,90€

## **Gebratener Stör**

mit Bärlauch Spinat, Winterspargel und Erdäpfel-Zwiebelstampf

27,50 €

und / oder

## **Rosa Filet vom Hausschwein**

mit würzigen Paprikaspitzkrautfleckerl, Junglauch und Sauerrahm

25,50€

## **Rosmarin-Pannacotta**

mit Variation von der Mango

10,90€

und / oder

## **Variation von Edelkäsen**

mit Quittenmarmelade und Nüssen

12,90€

4 Gänge 51,00 € / Weinbegleitung 24,00€

5 Gänge 59,00€ / Weinbegleitung 28,00€

6 Gänge 67,00€ / Weinbegleitung 33,00€

## Vorspeisen

### Beef Tartar

mit getoastetem Brot und Pommery-Senf-Creme

13,50€/18,90 €

### Zweierlei von der Entenstopfleber (Gebraten und Terrine)

mit Winterspargel, Vogelbeere und Bittersalaten

22,90€

### Frühlingshafter Salat

mit gebackenem Bärlauchpolentaröllchen und Karotten-Orangen-Dressing (Vegetarisch)

8,90€

### Hausgemachte Tagliatelle

mit Kohlrabi, Erbsen Pinienkernen und Morcheln (Vegetarisch)

klein 12,50 €, groß 15,50€

### Würziges Paprikaspitzkraut

mit Salzkartoffeln und Sauerrahm (Vegetarisch)

klein 11,50 €, groß 14,50€

## Suppen

### Tafelspitzessenz

mit Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten

4,90 €

### Geschäumtes Bärlauchsüppchen

mit Erdäpfeln und Nussbrotchips (Vegetarisch)

6,90 €

### Bertrams gebratene Jakobsmuscheln

Bouillabaisse, Saiblingskaviar, Edelfischen, und Kräuter-Markknochen Baguette

17,50€/ 27,50 €

## Hauptspeisen

**Ausgelöstes Backhendl oder  
Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne**  
mit Erdäpfel-Vogelersalat und Kernöl 15,50€ / 19,20€

**Gekochter Tafelspitz vom heimischen Stier**  
mit Wurzelgemüse, Erdäpfelzwiebelstampf, Schnittlauchsauce und Cremespinat 21,50€

**Kalbsbutterschnitzel**  
mit Pilzrisotto, Rahmkohlrabi und reduziertem Jus 16,90€

**Gebratene Kalbsleber**  
mit Erdäpfelnussbutterpüree, Vogelbeere und Süßweinpfeffeln aus eigenem Anbau 21,90 €

**Geschmorter Schlögel vom Donaulandlamm**  
mit gebratener Polenta, Bärlauch Pesto, Ratatouille und Salzzitrone 23,90€

**Oma Nigls Grammelknödel auf traditionelle Waldviertler Art**  
mit Paprikaspitzkraut, Bröselbutter und Sauerrahm 14,50€

**Gebratene Lachsforelle**  
mit hausgemachten Tagliatellen, Kohlrabi, Pinienkerne und Morcheln 24,90€

**Chateaubriand (~ 500g, Filet vom heimischen Stier für Zwei)**  
mit saisonalem Gemüse, Kartoffelpüree und Schmorssaft 34,50 € pro Person

**Auch für eine Person als 250 g Steak erhältlich**

**Upgrade Gebratene Jakobsmuschel**  
ein Stück á 4,50 €

## Desserts

<b>Rosmarin-Panna Cotta</b> mit Variation von der Mango	10,90 €
<b>Zwei Stück Marillen Palatschinken</b> mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	6,90€
<b>Topfennougatknödel</b> mit Zwetschkenragout und Vanilleeis	8,50€
<b>Dunkles Schokoladenmousse</b> mit Erdbeersauce und Haselnusshippen	7,90€
<b>Sorbet und Eisvariation</b> fünf verschiedene tagesaktuelle Sorten	9,90€
<b>Romantische Dessertvariation</b> Topfenknödel mit Marillen Röster, Rosmarin-Panna Cotta mit Mango, Dunkles Schokomousse mit Erdbeersauce, Marillen Sorbet	14,50 €
<b>Variation von Edelkäsen</b> mit Quittenmarmelade und Nüssen	12,90€

## Süßweine

(0,1 l)

<b>Riesling, Auslese 2015</b>	7,20€
<b>Grüner Veltliner, Eiswein 2017</b>	8,90€
<b>Grüner Veltliner, TBA 2013</b>	11,00€