

Auszug aus unserer Speisekarte

Neu – Unser Digestif – Sortiment haben wir mit besonderen Spezialitäten aus Österreich aufgerüstet !

Spezialitäten Menü

Tartare vom Salzburger „dry aged beef“ & Guacamole

Grüner Veltliner Perfektion 2016 Weingut Marko. Lukas Göttl.

Schaumsüppchen vom Leitha-Bärlauch mit Blätterteig Crostini

Sauvignon blanc 2017 Weingut Markowitsch Gerhard Göttl.

Barbarie-Entenbrüstchen mit Akazien-Honig, Cranberries & Vialone“Nano“

Stuhlwerker 2015 Weingut Böheim Arbesthal

Pachfurther Bio-Schafkäse kalt / warm

Merlot 2015 Weingut Oppelmayer Göttlesbrunn

Graumohn-Souffle & Basilikum-Sorbet

Beerenausles 2015 Pinot blanc Weingut Steindorfer Apetlon



Spargelkarte

Wir beziehen unseren Spargel aus dem **Marchfeld** - Familie Magoschitz aus
Mannsdorf

Koriander Carpaccio vom steirischen **Bio-Rind** mit Marchfeldspargel auf
Ölrauke in knuspriger Parmesanhippe und Sesam-Ingwer-Vinaigrette

Weißer Marchfeldspargel mit **Prosciutto San Daniele**,
Himbeer-Walnuß-Vinaigrette & Spargel-Sauerampfer -Eis

Gänseleber – Portwein-Törtchen mit Marchfeld-Spargel & Waldhimbeer Sorbet

Millefeuille von Ziegenfrischkäse, Basilikum und sonnengereiften Tomaten auf
Ruccola & weißer Marchfeld Spargel mit Macadamianuß

X

Marchfelder Spargel-Cappuccino mit Steingarnele & Sakurakresse

Klares Spargelsüppchen mit Mangold, Tamarinde & Jakobsmuschel

X

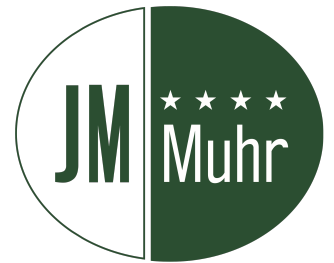
Spargel Hollandaise oder Polonaise mit Prosciutto San Daniele &
Marchfelder Petersilienkartoffeln

Weißer Marchfeldspargel in der Honigschinken-Sesamkruste
mit Bärlauch-Dip & Petersilienkartoffeln

Zart rosa Milchkalb an der Rippe & **Marchfeld Spargel-Risotto** mit Steingarnele

Cross gebratener Zander und Flußkrebbs auf Kokos-Curry Linsen & Marchfeld-
Spargel

Thymian-Lendchen vom Jungschwein mit Gallbrunner Pancetta und Marchfeld
Spargel & Basilikum-Erdäpfel-Krapferl



Vorspeisen

Koriander Carpaccio vom steirischen Bio-Rind mit Wildspargel auf Ölrauke in knuspriger Parmesanhippe und Sesam-Ingwer-Vinaigrette

Gänseleber-Portwein-Törtchen mit Brioché & Waldhimbeer-Sorbet

Weißes Mousse von der Tomate mit Basilikum-Pinien-Pesto & knuspriger Polenta-Steingarnele

Gallbrunner Blunz´n im Glas mit Calvados – Granny Smith & Hokkaido Kürbis Ingwer Chutney

Mangalitza mit Schalotten Confit im Weckglas, lauwarmen Grammel-Pogatscherl & Kürbiskern - Pesto

Suppen

Leitha-Bärlauch Cappucino & Blätterteig Crostini

Gallbrunner-Zwiebelschaumsüppchen mit Pachfurther Bio-Schafkäse & Waldpilz-Croutons

Consommé Gallbrunn (kräftige Rindsuppe mit dreierlei Einlagen)

Cappuccino von Eierschwammerl mit Kresse & Parmesan Chips

Schaumsüppchen von Steinpilzen mit Mascarpone & Trüffel

„Halaszle“ vom Kottingbrunner Zander mit Koriander, Zitrone & Ingwer



Hauptspeisen

Zart rosa Weidelammrücken an der Rippe und **Barbarie-Ente** auf Basilikum-Pinien - Risotto, Ingwer Karotten & Rosmarin-Reduktion

Koriander Hirschkalb an der Rippe & Gallbrunner Rehragout mit knusprigen Speck-Grießknöderl & Rubin Carnuntum Reduktion

Zart rosa gebratene Beiried vom Salzburger „dry aged beef“ auf Eierschwammerl-Kerbel Gnocchi & Steinpilz-Hollandaise

Salzburger Tafelspitz vom Bio-Rind und Kalb mit Wintergemüse, Röstkartoffeln & Semmelkren

Scharf angebratenes „**Minute-Steak**“ vom Alm-Ochsen mit selbstgeräuchertem Lardo, knuspriger Tempura-Steingarnele & Barbecue Dip

Pot au feu von Mies- und Venusmuschel, Scampi und Flusskrebs mit Kirschtomaten und Ananas

Cross gebratener Grundsee-Saibling & Süßkartoffel mit Lemonen, fermentierten Knoblauch

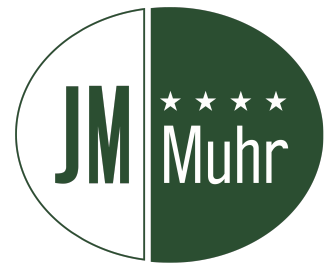
Oktopus, Scampi und Flusskrebs auf geräucherten Auberginen, karamellisierten Spitz-Paprika & Habanero-Chutney

Scampi, Flußkrebs und Kaisergranat mit Knoblauch und Ingwer auf Ölrauke-Kapuziner Salat in der knusprigen Parmesanhippe

Thymian Milchkalb an der Rippe und Flusskrebs & Steinpilz-Basilikum-Risotto

Ebenso empfehle ich Ihnen aus eigener Hausschlachtung Spezialitäten **von Blut- und Leberwurst**

Backhenderl vom Freilandhuhn, **Zwiebelrostbraten** nach Großmutter's Art, Klassische **Wiener Schnitzel, Tafelspitz** und vieles mehr



Desserts & Kaffee

SOMMELIER ESPRESSO

Meinl Bristol Espresso & Süßwein-Spezialität oder mir Amaretto

Dessert Cocktail (ohne Alkohol)

Ananas, Orange, Mandel, weiße Schokolade, Marille

Erdbeer-Tiramisu & Marchfelder Safran - Eis

Marchfelder Spargel – Erdbeer Sorbet

Hausgemachter Topfenstrudel

Flüssiger Schokokuchen von der Valrhona & Popcorn Sherbet

Grießflammerie & Bourbon Vanilleeis

Mango-Ananas-Sorbet

Tiramisu-Nockerl

Somloer Nockerl

Weißes Schokoladen-Mousse mit Tonka-Bohne und Sorbet

Variation von der Valrhona Bitterschokolade

Lavendel-Brulée & Granny Smith

Panna Cotta & Holunderblüten-Sorbet

Karamellierter Waldviertler Cheese-Cake & Vanille-Eis

Brulée von der Valrhona Bitterschokolade & Schokoladen-Chilli-Sorbet



Käse

Vielleicht etwas **Käse zum Wein** – TOP-gereift von mild bis würzig

Käsevariation aus gereiftem Käse – kleiner Teller mit Gebäck
großer Teller mit Gebäck

Gereifter Parmesan mit kalt gepresstem Olivenöl, Rucicola dazu Gebäck

Süßweinbegleitung zum Käse oder Dessert

Carnuntum - Zigarren

CARNUNTUM PERLA (passend zu Weißwein) aus der Dominikanischen Republik

RUBIN CARNUNTUM (zu kräftigem Rotwein passend) Robusto aus Nicaragua

Falls Sie spezielle Wünsche von Gerichten haben, können Sie diese gerne unserem Küchenchef Jakob mitteilen. Bitte einige Tage Vorlaufzeit einplanen!