

*Auszug aus unserer Speisekarte*

## ***Spargelsaison***

Zurzeit können wir Ihnen erlesene Spargelspezialitäten anbieten.

### *Spezialitäten Menü*

***Pochiertes Bio-Ei mit „Jambon Iberico“ Balsam Essig – Seitlinge & Steingarnele***

*Gemischter Satz 2017 Weingut Oppelmayer Göttlesbrunn*

***Getrüffeltes Kartoffel – Schaumsüppchen mit Majoran & Gallbrunner Pancetta***

*Sauvignon blanc 2018 Weingut Urban Wullersdorf*

***Beiried vom Bio Kalb mit Leithaberg Bärlauch & Morchel- Schaum***

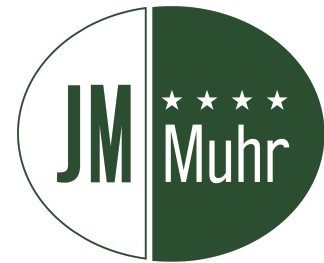
*Franz Josef 2015 Weingut Pitnauer Göttlesbrunn*

***Cavallo Nero & Marillen Chutney***

*Malbec 2016 Terrazas de los Andes aus Mendoza Argentinien*

***Salzburger Nockerl mit Mango & Nashi Birnen-Kokos-Sorbet***

*Beerenausles 2015 Pinot blanc Weingut Steindorfer Apetlon*



## Vorspeisen

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

Weißer Marchfeldspargel mit Prosciutto San Daniele ,  
Himbeer-Walnuß-Vinaigrette & Holunder-Sorbet

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

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

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

Tartare vom Thunfisch, fermentierter Knoblauch Mousseline &  
konfierten Paprika

## Suppen

Marchfelder Spargel-Cappuccino mit Steingarnele & Sakurakresse

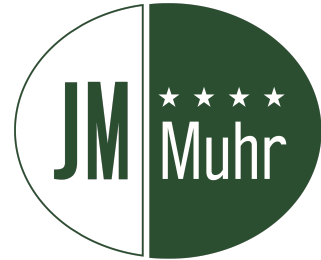
Klares Spargelsüppchen mit Mangold, Tamarinde & Jakobsmuschel

Consommé Gallbrunn (kräftige Rindsuppe mit dreierlei Einlagen)

Schaumsüppchen vom Leithaberg-Bärlauch & Blätterteig Grissini

Gallbrunner Zwiebelschaumsüppchen mit Pachfurther Bio Schafkäse &  
Waldpilz-Croutons

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



## Hauptspeisen

Spargel Hollandaise oder Polonaise mit Prosciutto San Daniele &  
Marchfelder Petersilienkartoffeln

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

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

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

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

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

Scampi, Flußkrebss und Kaisergranat mit Knoblauch und Ingwer auf Ölräuke-  
Kapuziner Salat in der knusprigen Parmesanhippe

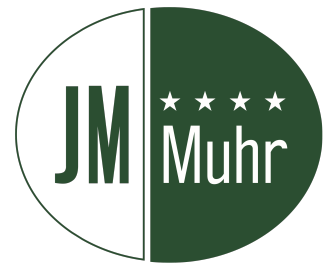
Thymian Milchkalb an der Rippe und Flusskrebss & Steinpilz-Basilikum-Risotto

Ebenso empfehlen wir Ihnen aus eigener Hausschlachtung Spezialitäten  
von Blut- und Leberwurst

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

Scharf angebratenes „Minute-Steak“ vom Alm-Ochsen mit selbstgeräuchertem  
Lardo, knuspriger Tempura-Steingarnele & Honig Senfsauce

Spinat-Crepe-Cannelloni mit Tomaten-Basilikum Sauce &  
Grana Padano gratiniert



## Desserts & Kaffee

### SOMMELIER ESPRESSO

Meinl Bristol Espresso & Süßwein-Spezialität oder mir Amaretto

Dessert Cocktail (ohne Alkohol)

Ananas, Orange, Mandel, weiße Schokolade, Marille

Hausgemachter Topfenstrudel

Flüssiger Schokokuchen von der Valrhona & Popcorn Sherbet

Grießflammerie & Bourbon Vanilleeis

Mango-Ananas-Sorbet

Somloer Nockerl

Weißes Schokoladen-Mousse mit Tonka-Bohne und Sorbet

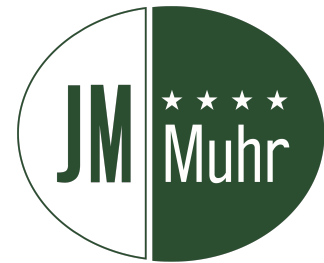
Variation von der Valrhona Bitterschokolade

Lavendel-Brulée & Granny Smith

Panna Cotta & Holunderblüten-Sorbet

Karamellisierter Waldviertler Cheese-Cake & Vanille-Eis

Bitterschokoladen-Orangen Soufflé & Marchfelder Spargel - Eis



## 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!*