

Auszug aus unserer Speisekarte

Spezialitäten Menü

Tartare vom Angus-Rind mit knusprigem Wachtelei & Guacamole

Gemischter Satz 2018 Weingut Oppelmayer Göttlesbrunn

X

Geeistes Süppchen von der Garten-Gurke mit Dille & Steingarnele

Sauvignon blanc 2018 Weingut Urban Wullersdorf

X

Barbarie Entenbrüstchen mit Akazienblüten – Honig, Hokkaidokürbis & Soja Ingwer Sauce

Franz Josef 2015 Weingut Pitnauer Göttlesbrunn

X

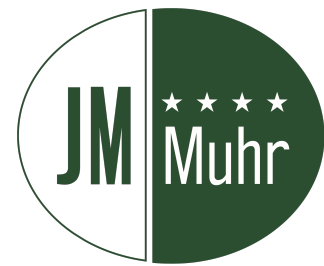
Cavallo Nero & Marillen Chutney

Cabernet-Shiraz Salomon 2015 Adelaide Australien

X

„Salzburger Nockerl“ mit Mango & Kittseer Marillen Sorbet

Pinot blanc Beerenauslese Weingut Steindorfer Apetlon



Vorspeisen

Büffel-Burrata mit Bruschetta, Prosciutto San Daniele & Sizilianischen Oliven

Rosmarin – Chicken Bagle mit Tomaten , Ruccola & Barbecue-Dip

Ciabatta – Crostini mit Tomaten, Mozzarella , Cavallo Nero & Basilikum

Prosciutto San Daniele , Kalamata Oliven und Pachfurther Bio-Schafkäse &
Tzatziki mit Gartenkresse

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

Tartare vom Thunfisch, fermentierter Knoblauch Mousseline &
konfierten Paprika

Scharf angebratenes Koriander Carpaccio vom steirischen Bio Rind mit Balsam
Essig Eierschwammerl & Ruccola in der Parmesanhippe

Suppen

Klares Wildspargelsüppchen mit Blattspinat, Tamarinde und
Jakobs-Muschel

Geeistes Süppchen von der Gartengurke mit Dille & Steingarnele

Gazpacho von sonnengereiften Tomaten , Bio-Oliven & Scampi

Eierschwammerl-Schaumsüppchen mit altem Balsamico & Sellerie Stroh

Cappuccino vom Hokkaido-Kürbis mit Ingwer & Basmati



Hauptspeisen

Saibling „cross“ und Flußkrebserl auf Spinat-Ricotta-Tascherl & Lemonen
Kokos-Schaum

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

Zart rosa Milchkalb an der Rippe & „Vialone Nano“ Risotto mit Steinpilzen &
Flußkrebserl

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

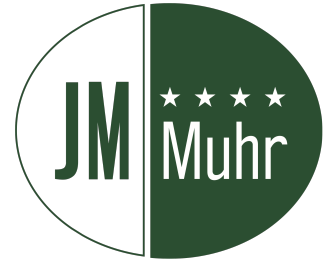
Zart rosa gebratene Beiried vom Salzburger „dry aged beef“ auf
Eierschwammerl-Kerbel-Gnocchi & Steinpilz-Hollandaise

Thymian Milchkalb an der Rippe und Flusskrebs & 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



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

Karamellierter Waldviertler Cheese-Cake & Vanille-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!