



Auszug aus unserer Speisekarte

*Zurzeit bieten wir Ihnen
„Erlesenes aus Fluss und Meer“ an.*

Spezialitäten Menü

***Creme Bruleè von der Gansl`Leber mit Mango-Ananas-Chutney &
Gänseleber-Portwein-Eis***

Sauvignon blanc 2018 Weingut Oppelmayer Göttlesbrunn

X

Trautmannsdorfer Hokkaidokürbis -Schaumsüppchen & Burrata

Grüner Veltliner 2018 Weingut Figl Traismauer - Traisental

X

***Mit Akazien-Honig karamellisiertes Barbarie-Entenbrüstchen mit
Morcheln***

Stuhlwerker 2015 Weingut Böheim Arbesthal

X

Pachfurther Bio-Schafkäse kalt / warm

Matador 2016 Weingut Oppelmayer Göttlesbrunn

X

Buttermilch -Joghurt-Mousse mit Mango & Nashi Birnen-Kokos- Sorbet

Welschriesling Beerenauslese 2016 Weingut Schindler Mörbisch



Vorspeisen

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

Pappardelle mit Oktopus, Tomaten & `Nduja

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

Scampi in der Pankokruste , Joghurt-Kaffir-Lemonen-Dip & Zitronengrasöl

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

Tartare vom Gelbflossen Thunfisch , Steingarnele , confierter Paprika mit
geräuchertem Habanero & fermentierten Knoblauch

Jakobsmuscheln mit Gallbrunner Pancetta, Ramen-Nudeln & Lemonenschaum

Suppen

Bisque vom Hummer & Paradeiser & Gurken Espuma

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

Erbsen-Minze Schaumsüppchen, Gallbrunner Lardo & Jakobsmuschel

Misosüppchen mit Ingwer, Enoki-Pilzen & Scampi

Schaumsüppchen vom Trautmannsdorfer Hokkaido Kürbis mit Burrata

Sepia Cappuccino mit Erdäpfel-Trüffel Schaum



Hauptspeisen

Bachsaibling „cross“ und Flusskrebserl auf Süsskartoffel & Schalotten-Riesling
Schaum

Safran Risotto mit Minze und Gamberoni

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

Scharf angebratener Oktopus und Steingarnele auf Aubergine, confierten
Habanero-Paprika & fermentierten Knoblauch

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

Spinat Crepe Cannelloni auf Tomaten-Basilikumsauce & Grana Padano

Thunfisch-Steak mit Chorizo und Schalotten-Konfitüre

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

Scampi , Flusskrebs und Kaisergranat mit Knoblauch und Ingwer auf Ölräuke-
Hornveilchen Salat in der knusprigen Parmesanhippe

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

Panna Cotta & Holunderblüten-Sorbet

Brulée von der Valrhona Bitterschokolade & Schokoladen-Chilli-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
Dominikanische Republik*

*RUBIN CARNUNTUM (zu kräftigem Rotwein passend)
Robusto aus Nicaragua*

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