

Auszug aus unserer Speisekarte

Spezialitäten Menü

**Beef Tartare vom Bio-Rind / Guacamole /
knuspriges Wachtelei**

Grüner Veltliner Federspiel 2019 Weingut Oppelmayer Göttlesbrunn

X

Gazpacho / Steingarnele

Sauvignon blanc Schüttenberg 2017 Weingut Netzl Göttlesbrunn

X

**Mit Akazienhonig karamellisiertes Entenbrüstchen /
Trüffel-Polenta / Gartenzwetschken-Powidl**

Zweigelt Bienenfresser 2017 Weingut Pitnauer Göttlesbrunn

X

Gereifter Pecorino / Marillen – Chutney

Stuhlwerker 2017 Zweigelt + Merlot + Syrah Weingut Böheim Arbesthal

X

„Salzburger Nockerl“ mit Mango / Nashi Birnen Sorbet

Gelber Muskateller-Frizzante Weingut Maranda Sarasdorf



Vorspeisen

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

Büffel-Burrata mit Bruschetta , Trüffel- Prosciutto & Sizilianischen Oliven

Gänseleber – Portwein-Törtchen mit Brioché , Lemonen - Marchfeld-Spargel & Waldhimbeer Sorbet

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

Fangfrische fine de clair Austern & Knoblauch Ciabatta

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

Suppen

Erbsen – Minze Schaumsüppchen , Gallbrunner Lardo & Jakobsmuschel

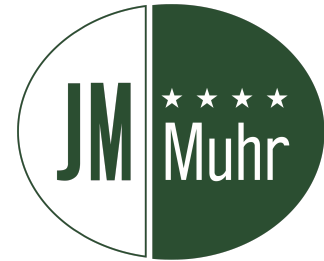
Klares Spargelsüppchen mit Mangold, Tamarinde & Jakobsmuschel

Consommé Gallbrunn (kräftige Rindsuppe mit dreierlei Einlagen)

Eierschwammerl Schaumsüppchen / Blätterteig-Grissini

Gallbrunner Zwiebelschaumsüppchen mit Pachfurther Bio Schafkäse & Waldpilz-Croutons

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



Hauptspeisen

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

See Saibling „cross“ auf Süßkartoffel & Schalotten Lemonen Schaum

*Thymian-Lendchen vom Duroc Jungschwein mit Gallbrunner Lardo,
Marchfelder Spargel & Bärlauch-Erdäpfel-Krapferl*

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

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

*Thymian Milchkalb an der Rippe und Kaisergranat &
„Vialone Nano“ Risotto und Steinpilzen*

*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 Angus-Rind mit Hickory-Holz
leicht angeräuchert & Tempura Steingarnele und Honig-Senfkorndip*

*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

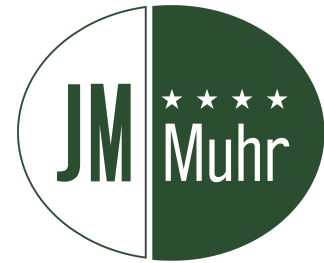
Somloer Nockerl

Weißes Schokoladen-Mousse mit Tonka-Bohne und Sorbet

Variation von der Valrhona Bitterschokolade

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, Rucola dazu Gebäck

Gereifter Peccorino "Grotta della Fate" & Trüffel-Honig

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!*