

Herzlich Willkommen



Liebe Genussfreunde!

Was Euch bzw. Sie bei uns erwarten. Eine kleine Einführung für unser Haus:

Auf **Allergien/Unverträglichkeiten/Vorlieben** können wir leider **nur bedingt** Rücksicht nehmen, falls diese nicht bei der Reservierung bekannt gegeben wurde.



Gault&Millau

Wir erstellen **Rechnungen tischweise** – gerne stellen wir euch Block und Stift zur Verfügung! Ansonsten müsst ihr etwas länger auf die Rechnung warten.

„Nur Bares ist Wahres!“ – aber wir sagen nicht nein zu Maestro, Visa oder Mastercard.



Ansonsten steht nichts mehr im Genussweg. „Mahlzeit“ und schönen Aufenthalt bei uns im „Wohnzimmer“.

Bei unmittelbarer **STORNIERUNG, STORNIERUNG VOR ORT oder REDUZIERUNG DER PERSONENANZAHL** erlauben wir uns € 50,- pro Person als Gutschein auszustellen und auf die Rechnung zu setzen | Respekt und Fairness!



Hans Jörg & Angeli
Koch & Köchle

Jeremy | Flo E. | Flo G | Simone | Stefan | Lara
die Mannschaft

Frühlings-Menü

Erste Happen

Vorspeise **Gebeizte Lachsforelle** aus der Ysper
Buttermilch | Kopfsalat | Blatt-Senf | Kaviar | Sanddorn

Suppe **Rahmige Eierschwammerl-Suppe**
Tartelette | geschmorter Ox

Zwischen **In Jus glasierte Steinpilze und
Eierschwammerl** aus dem Waldviertel
Tamarinden-Karamell | Miso- Hollandaise | Knusper

Fisch **Gebratenes Seesaibling** vom Gut Dornau
Gnocchi | Kohlrabi | Spargel | Bergamotte

und | oder

Fleisch **Rosa Maibock** - erlegt in der Nachbarschaft
Topinambur | Eierschwammerl | Wipferl | Peterwurzel

Dessert **Schoko | Herzkirsche | Kakaohippe**
Original Beans Bio Schokolade | Tee | Kardamom

Petits Fours



Genuss-Menü

5G [alle Gerichte ohne Fleisch]	88
6G [alle Gerichte]	98

Für die Weinbegleitung steht das Service-Team gerne zur Verfügung.

Gerne können Sie vereinzelt Menü-Gerichte à la carte bestellen
Bei Änderungen des Menüs entsteht ein Aufpreis.

Gedeck pro Person (wird automatisch serviert)

Alle Preise sind in Euro und inkl. Steuern und Abgaben

Das Service-Team steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Beginn

Couvert | Gedeck oder auch Auftakt-Snack genannt

Gedeck pro Person (automatisch serviert)

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Gemüse | Aufstrich | Butter 4,5

Unsere Empfehlung: zum Gedeck hausgemachter Kimchi 5,5

Hinterleithner's Beef Tatar

eingelegte Radieschen | Schwarzer Senf | Brot 17

Gebeizte Lachsforelle aus der Ysper

Buttermilch | Kopfsalat | Blatt-Senf | Kaviar | Sanddorn 17

Karotte | Joghurt | Piemonteser Haselnuss

Marinierte und gegrillte Karotte | Kräutersalat |

Karotten-Haselnuss-Vinaigrette | Chimichurri 14,9



Zwischendurch

Rahmige Eierschwammerl-Suppe

Tartelette | geschmorter Ox 9,5

Langsam gekochte Rindsuppe

Eidotter | Frittaten | Leberknödel 5 | 5,5 | 6,5

In Jus glasierte Agnolotti

Eingelegter Trüffel | junge Erbsen | Beurre blanc 17

The Classic – Springrolls gefüllt mit Reh

Karotten-Chilicreme | Thaikräuter 16

Miesmuscheln Thai-Style

Creme aus Chili und Karotten | Ingwer | grüne Bohnen | Thai-Aromen 15

Hauptgang

Gebratener Seesaibling vom Gut Dornau
Gnocchi | Kohlrabi | junge Erbsen | Bergamotte 29,5

Rosa gebratener Rücken vom heimischen Milchkalb
Sellerie: Terrine und gegrillt | Spargel | Trüffel | Gersten-Miso 35

Rosa Maibockschlögel – erlegt in der Nachbarschaft
Topinambur | Eierschwammerl | Maiwipferl | Peterwurzel | Mispeln 35

Gefülltes Artischockenherz
Morcheln | Spargel | Knusper | Aji-Amarillo 25

Wirtshausklassiker

Rotes Thai Curry mit Freilandhuhn
Gemüse | Jasmin Reis | Thaikräuter 26

Wiener Schnitzel vom Milch-Kalbrücken
Butterschmalz | Petersilerdäpfel | Preiselbeeren groß 26,50 | klein 21

Empfehlung des Tages	Preis auf Anfrage
----------------------	-------------------

Blattsalat 4⁵

Abschluss

Grüße aus Thailand
Sticky-Rice | Kokos | Ananas | Mango-Joghurteis 16

Dessert-Klassiker des Tages Fragen Sie unser Service-Team!	Preis auf Anfrage
---	-------------------

Erdbeeren aus Haag
Erdbeereis | Hollunder | Limetten-Financier | Buchweizenknusper 16

Affogato
Espresso | hausgemachtes Vanilleeis 7,5

Drei-Nockerl hausgemachte Sorbets (Flo's Choice) 11