

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!



PS. Tippfehler sind nicht auszuschließen!

Hans Jörg & Angeli
Koch & Köchle

Jeremy | Flo G | Stefan | Lara
die Mannschaft

Herbst-Menü

Pikanter Start

Vorspeise **Wildfang Reinanke** aus dem Attersee
Kürbis | Petersilie | Kaviar | Vinaigrette

Chardonnay

Judith Beck | Burgenland | Österreich

1/8 Glas 8,-

Suppe **Steinpilz-Velouté**
Steinpilze | Reh

**_*_



Zwischen **Gyoza - Wildgarnelen**
Fenchel | Yuzu | Sesam

Riesling Kabinett 2021

Dr. Loose | Mosel | Deutschland

1/8 Glas 7,-

Fisch **Gebratener Wildfang Zander**
Beluga Linsen | Kürbis | Federkohl | Pilzfond

Riesling Smaragd Klaus 2019

Weingut Jamek | Wachau | Österreich

1/8 Glas 15,-

und | oder

Fleisch **Rosa Reh**
Sauerrahm-Topfen | Kohlsprossen | Mispel | Schwarzwurzel

Pinot Noir

D. Duband | Burgund | Frankreich

1/8 Glas 12,-

Dessert **Quitten-Dessert**
Sauerrahm | Birne | Safran | Tamarinde

Ruster Ausbruch

Feiler-Artinger | Burgenland

1/16 Glas 10,30

Süßer Abschluss

5G-Menü € 89,- ohne Fisch 6G-Menü alle Gerichte € 98,- Weinbegleitung 6-Gang 45,-
--

Gerne können Sie vereinzelt Menü-Gerichte à la carte bestellen. Bei Änderungen des Menüs entsteht ein Aufpreis. Alle Preise sind in Euro und inkl. Steuern und Abgaben.

Tippfehler sind nicht auszuschließen!

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

Beginn

Couvert | Gedeck

Gedeck pro Person (**automatisch serviert**)

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Gemüse | Aufstrich | Butter 5

Hinterleithner's Beef Tatar

eingelegte Radieschen | Schwarzer Senf | Brot 18

Wildfang Reinanke aus dem Attersee

Kürbis | Petersilie | Kaviar | Vinaigrette 18

Bio Entenleber Parfait

Butter-Brioche | Rote Rübe | Bengalischer Pfeffer | Mispel 16

Zwischendurch

Steinpilz-Velouté

Steinpilze | Reh 10,9

Langsam gekochte Rindsuppe

Eidotter | Frittaten 5 | 5,5

Über Holzkohle gegrillter und lackierte Schweinebauch

Schafer Kohlrabi-Karottensalat | Bohnen | Thaikräuter 17

The Classic – Springrolls gefüllt mit Reh

Mariniertes Spitzkraut | Thaikräuter 16,5

Milchkalbs-Kutteln Thai Style

Grüner Curry | Pak Choi | Karfiol | Thai-Aromen 17



Hauptgang

Gebratener Wildfang Zander

Beluga Linsen | Kürbis | Federkohl | Pilz Fond 36

Rosa Reh

Sauerrahm-Topfen | Kohlsprossen | Mispel | Schwarzwurzel 35

Mostviertler Weidegangsl 12 Stunden gegart

Erdapfelknödel | Rotkraut | Quitte | Ganslsaft 38

Steinpilz-Erdäpfel-Ravioli

Schwarzer Knoblauch | Kohlrabi | Knusper 26

Wirtshausklassiker



Rotes Thai Curry mit Freilandhuhn

Gemüse | Jasmin Reis | Thaikräuter 26

Wiener Schnitzel vom Milch-Kalbrücken

Butterschmalz | Petersilerdäpfel | Preiselbeeren 26,5 | klein 21

Klassiker des Tages

Preis auf Anfrage

Fragen Sie unser Service-Team!

Bunter Blattsalat | Wiener Marinade 5

Abschluss

Dessert-Klassiker des Tages

Preis auf Anfrage

Fragen Sie unser Service-Team!

Schoko-Nuss-Koji

Valrhona Schoko | Piemonteser Haselnüsse | Koji-Reis-Eis 17

Affogato | Espresso Cult Caffè | hausgemachtes Vanilleeis 7,5

Der Eisblock

Hausgemachte Sorbets und Eis (Chef's Choice) 11