

VORSPEISEN

- Gefüllte Zucchiniblüte mit gebratenem Zander* *
- Hausgeräucherter Lachs mit marinierten Avocados*
- Schaffrischkäse mit Tomatenmousse (Bio-Paradeiser von Stekovics)* *
- Terrine von Eierschwammerl mit getrüffeltem Blattsalat* *
- Tartar vom gebeizten Alpensaibling & mariniertem Fenchel* *
- Geräuchertes Forellenfilet in Kräuterkruste mit Blattsalat* *
- Handfiletierte Matjes "Neuer Fang" mit Apfel-Rahm* *

- Hausgeräucherter Rohschinken mit Honigmelone* *
- Carpaccio vom Niederösterreichischen Lamm mit Rucola Salat* *
- Spanferkelsulz mit Kernöl und Jungzwiebel* *
- Entenleberterrine mit hausgemachtem Marillenchutney* *
- Hausgemachtes Gänseleberparfait mit Sc.Cumberland*

- Kalbsbeuschel mit Serviettenknödel* *
- Gebackener Kalbskopf mit Erdäpfel-Kernölsalat* *
- Kutteln und Kalbsfuß in Weißweinsosse* *
- Geröstete Nierndl mit Petersilerdäpfel* *
- Gebratene Gänseleber auf glacierten Marillen und Erdäpfelpüree*

SUPPEN

- Kalte Suppe von "Stekovics" Paradeiser mit Basilikum - Joghurtknockerl* *
- Rindsuppe mit Einlage* *
- Kürbiscremesuppe mit Fleischlaberl* *
- Wachauer Fischsuppe* *

FRISCHE FISCHÉ

- Forelle gebraten mit Petersilerdäpfel pro dag* *
- Wels in Knoblauch und Kräutern gebraten mit Eierschwammerl-Sommer-Emmer-Reis* *
- Gebratene Lachsforelle mit Petersilerdäpfel und Blattsalat* *
- Gebratener Seeteufel mit Fenchelrisotto & mariniertem Gemüse*
- Gebratenes Wolfsbarschfilet & Pestorisotto & geschmolzene Paradeiser*
- Verschiedene gebratene Edelfische mit hausgemachten Gemüsenudeln*

HAUPTSPEISEN

KALB

- Gefüllte Kalbsbrust mit gemischtem Salat* *
- Kalbsrückensteak mit hausgemachten Steinpilznudeln* *
- Kalbsleberfilet mit Eierschwammerl und Erdäpfelpüree* *
- Gebratenes Kalbsbutterschnitzel mit Petersilerdäpfel* *
- Kalbswienerschnitzel aus der Pfanne mit Erdäpfel und Salat* *

WILD aus österreichischer Jagd

- Rehrückenfilet mit Serviettenknödel, Rotkraut und frischen Eierschwammerl* *
- Ragout vom Reh mit Serviettenknödel & Rotkraut* *

Donauland LAMM aus Niederösterreich

- Geschmorte Lammstelze in Thymianjus mit Polenta und Gemüse* *
- Lammkarree mit Ratatouillegemüse und Polenta* *

GEFLÜGEL

- Ausgelöste Bio-Freilandente mit Waldviertlerknödel und Rotkraut* *
- Halbes Backhendl mit gemischtem Salat* *
- Gebratene Maishendllbrust mit Eierschwammerlrisotto* *

BIO - RIND

- Beiriedschnitte "dry-aged" in Rotweinsosse mit Erdäpfelgratin und Eierschwammerl* *
- Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel* *
- Gemischt gekochtes Rindfleisch, gerösteten Erdäpfel, Apfelkren & Schnittlauchsoße* *
- Gekochter Tafelspitz mit gerösteten Erdäpfeln und Fisolengemüse* *
- Geschmortes Ochsenbackerl in Rotweinsosse mit Serviettenknödel und Gemüse* *

SCHWEIN VOM ÖTSCHERBLICK

- Schweinsrückensteak mit Eierschwammerlgulasch & Polenta* *

VEGETARISCH

- Hausgemachte Vollkornlaibchen in Paradeiserosse & Blattsalat* *
- Frische Eierschwammerl in Rahmsosse mit Serviettenknödel* *
- Grüner Salat* *
- Rucola Salat* *
- Blattsalatschüssel* *

DESSERT

Wachauer Marille vom Koppensteiner

*Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel (ca. 30 min) **

*Marilleneisparfait im Krokantmantel mit Fruchtspiegel **

*Tiramisu & Sorbet von der Marille **

*Palatschinken mit Wachauer Marillenmarmelade, Schokoladesoße und Nüssen **

Perfekt zum Marillendessert

*Glas Riesling Pfaffenberg Auslese 2015 *lieblich*frisch*mineralisch* 1/16 l **

*Hausgemachtes Vanilleeis mit frischen Erdbeeren **

*Mohr im Hemd mit Zotter Schokolade & Schokoladesoße **

*Mus von der Zotter (Bio & fair trade) Schokolade mit Erdbeeren **

*Hollerkoch mit Joghurtknackerl **

*Topfenknödel in gerösteten Butterbrösel mit Marillenröster (ca. 20 min) **

*Hausgemachte Buchteln mit Vanillesoße (ca. 30 min) **

*Knoll's Cremeschnitte **

*Hausgemachte Wachauer Torte **

*Apfelstrudel von Äpfeln aus unserem Garten **

Sorbet von Heidelbeeren mit Sekt ausgegossen

KÄSE

Kleine Käsevariation

Große Käsevariation

Käsewürferl von verschiedenen Hart- und Schnittkäsesorten

KÄSE aus Österreich

Aus dem Bregenzerwald

*Bregenzerwälder Camembert (Weißschimmel, Kuhmilch) **

*Bergkäse (Schnittkäse, würzig, 12 Monate gereift, Kuhmilch) **

*Backsteiner (Kuhmilch, Halbfester Rotschmierkäse) **

*Brimsen garniert (Liptauer) **

*Gervais garniert **

Internationaler KÄSE

Stilton (mild-würziger, lieblicher Blauschimmelkäse, Kuhmilch aus Leicestershire / GB)

Coulommiers (Weißschimmel schönes Pilzaroma, Île-de-France, Seine-et-Marne, F)

Gorgonzola Pop Dolce (Blauschimmelkäse aus der Lombardei)

Saint Maure fraiche (Ziegenfrischkäse mit leichtem Außenschimmel, Touraine F)

Brin d'Amour (Schafmilch, mild säuerlich mit Kräuteraroma, Haute-Corse, F)

Comté (Hartkäse, kräftig, aromatisch, Kuhmilch F)

Parmigiano Reggiano (2-jährig gelagerter Hartkäse aus Parma, Italien)