
Höchste Güte aus nächster Nähe

Bei uns kommt höchste Güte aus nächster Nähe auf den Tisch – am besten bio. Die Produkte trudeln meist aus der unmittelbaren Umgebung ein, z. B. aus dem Pielach- oder Traisental, um bei unseren Köchen zu raffinierten, aber auch klassischen Gerichten der neuen österreichischen Küche verarbeitet zu werden. Und Vegetarisches ist bei uns nicht bloß Beilage, sondern kann auch bekenkende Fleischtiger begeistern.

VIN ZENZ PAU LI



VEGETARISCH



VEGAN

Gedeck aus regionalen Produkten € 4,80 / Person

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro (€).

KALTE VERFÜHRUNG

Bachforelle

Gebeizte Bachforelle / Burger, St.Pölten
Schwarzerrettich / Steckzwiebel / Schnittlauch Öl
11,50

Butternuss Kürbis

Eisberg / Gurke / Butternuss Kürbis
Ghia Samen / Liebstöckel
9,50

Beef Tatar vom Pielachtaler Rind

Brot und Schaum von Bertl's Erdäpfeln/ Senfsaat
100 g – 12,00 / 180 g – 16,50

WARME VERFÜHRUNG

Rindssuppe

hausgemachte Frittaten aus Bio- Eier
4,00

Creme Suppe vom Pastinake

Belper Knolle & Kräutercreme
5,00

Bio- Ei & Auster vom Waldviertler Wildhuhn

Bei uns wird das Waldviertler Wildhuhn „nose to tail“ verarbeitet.
Kohlsprossen / Zwiebel / Vogelbeere / Kräftiger Hühnertee
10,50

HAUPTSPEISEN

Bachsaibling

confierter Bachsaibling / Fischzucht Burger / St.Pölten
Karfiol / Rote Rübe / Buttermilchmolke

23,50

Knusprige Süßerdäpfel

Süßkartoffel von der Familie Endl / Ebersdorf
Quitte / Gelbe Rübe / Reisflakes

15,50

Gefüllte Spitzpaprika

Bio / Demeter Waldstaude von Martin Allram / Dietmannsdorf
Waldstaude / Weiße Bohnen / Gartenkresse

14,50

Geschmorte Stelze vom Pielachtler Lamm

Lamm von der Familie Stiefsohn / Obergrafendorf
Sellerie / Knoblauch / Kapern

24,50

Waldviertler Wildhuhn

Bei uns wird das Waldviertler Wildhuhn „nose to tail“ verarbeitet.

Vonatur Wildhuhn

Wilder Brokkoli / Topinambur / Champignons

21,50

Dry Aged Beef

Wir verarbeiten das ganze Rind, daher wechselt unser Tagesangebot ständig. Bitte fragen sie uns nach dem Tagesgericht.

UNSERE KLASSIKER

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Kürbis & Erdäpfel vom Bauer Bertl-Harm / St.Georgen am Steinfeld
Kürbis/ Blattspinat / Bergkäse

13,50

Rindsroulade vom Pielachtaler Weiderind

Wurzelgemüse / Spätzle

18,00

Alt-Wiener-Backfleisch

Gebackener Tafelspitz / Blattsalat / Remouladensauce
Braterdäpfel

17,00

Schweinsschnitzel vom Traisentaler Schwein

Erdäpfel- Blattsalat

12,50

Kalbsbutterschnitzel

Cremiges Kartoffelpüree / Röstzwiebel

17,50

DESSERTS

Bio Joghurt & Bergamotte

Joghurt von der Bio Hofkäserei Pfaffenlehner / Weissenbach
Fenchel / Baiser / Mandel

9,50

Schokolade

Vielfalt von der Valrhona Schokolade / Brombeere / Erdnuss

11,50

Graumohn & Pielachtaler Dirndl

Dirndl vom Bio Hof Losbach/ Gonaus
Karamell / Quitte

10,50

EIS

Frozen Sanddorn Daiquiri

Sanddorn von der Familie Engelhardt
Rosmarin / Hafercrunch

5,60