
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 bekennende Fleischtiger begeistern.

VIN ZENZ PAU LI



VEGETARISCH



VEGAN

Gedeck aus regionalen Produkten € 5,20 / 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

Roher & eingelegter Bachsaibling

Fischzucht Wasserburger, St. Pölten

Kohlrabi / Apfel / Gurke

11,50

Paradeiser what else

Tomaten Aquaponik Blün, Wien

Basilikum / Mizuna / Tom Kha Gai Mayo / Pop Corn

10,50

Beef Tatar vom Simmentaler Rind

Schaum & Brot von Bertl's Erdäpfeln, St. Georgen

Senfsaat / Daikon Kresse / Radieschen

12,50

WARME VERFÜHRUNG

Rindssuppe

Hausgemachte Frittaten aus Bio- Eier Wagner / Kilb

4,00

Liebstockel Cremesuppe

Bier Waffel Cracker / Frischkäse / Igel Stachelbart

5,50

Bio Shi Take

Bio Shi Take / Kaiserschwammerl, Groß Kaiserreith

eingelegter Spargel / Erdäpfelschaum / Bärlauchkapern

9,50

Gebackenes Bries vom Mostviertler Kalb

Bries / Moser Wieselbrug

Wurzelgemüse Vinaigrette / Reisflakes / Kren / Marille

15,50

HAUPTSPEISEN

Wasserburger Forelle²

Fischzucht Wasserburger, St. Pölten
Sanft gegartes Filet / Dashi / Lauch / Erbsen
Räucherforellen Knödel / Spitzkraut
21,50

Geschmorter Ofensellerie

Ziegenfrischkäse Robert Paget, Diendorf am Kamp
Haselnuss / Bergamotte / Neuseeländer Spinat
Eierschwammerl
15,50

Smokey Blün Melanzanie „tonda di firenze“

Hanföl konfierte Melanzanie
Tabouleh / Rettich Apfel Rose / Paprika
16,00

mit sanft gegartem Wels

Aquaponik Blün, Wien
Bei der Aquaponik verbindet man den Kreislauf
der Fischzucht mit jenem der Pflanzenproduktion.
23,50

„Nose to Tail“ Bio- Huhn

Fleisch Höllerschmid / Ettsdorf
Eierschwammerl / Zucchini / Pastinake / Lavendel Sauce
24,50

Rosa gebratene Bio Lammhuft

Fleisch Höllerschmid / Ettsdorf
Junge Artischocken vom Strohmayr, Böheimkirchen
Geschmolzene Rosmarin Erdäpfel / konfierte Blün Tomaten
26,50

Sanft gegarter Schweinebauch

Ötscherblick Schwein Fleisch Höllerschmid / Ettsdorf
Fermentierten Marillensauce
Karotten / Stachelbeere / Walnüsse / Schlangenfisolen
19,50

UNSERE KLASSIKER

Kirchberger Erdäpfelkissen

Geräucherter Käse Schoberhof, Kirchberg an der Pielach
Junglauch / Kräuteröl / Kirchberger Champignons

14,50

Alt-Wiener-Backfleisch

Gebackener Tafelspitz / Simmentaler Rind
Blattsalat / Sauce Remoulade / Braterdäpfel

17,50

Schweinschnitzel vom Mostviertler Schwein

Erdäpfel- Blattsalat

13,00

Gebratene Leber vom Spanferkel

Familie Bertl / St. Georgen

Geschmorter Zwiebel / Äpfel / Erdäpfel

Vsp 11,50 / Hsp 16,50

Klassiker vom Ebners Bio- Rind

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

DESSERTS

Panna Cotta

Himbeeren / Mandel / Sauerampfer Sorbet / Baiser

10,50

Dessert mit Herz

€1 Spenden wir an Herzkinder Österreich

Vielfalt von der Valrhona Schokolade / Sanddorn / Erdnüsse

12,50

Marillenknödel

Bio Marillen / Unfried, Krustetten

Butterbrösel / Vanilleeis

1 Stk. €5 / 2 Stk. €9,50

EIS

Crazy Cherry

Kirsche / Ingwer / Amaranth

5,50