

"Unsere Teller sind eine Bühne für die bäuerliche Landwirtschaft."

guten Appetit wünschen Astrid und Andreas Krainer

zum Aperitif

Crémant Blanc de Noir Brut Prestige Jean Sipp, Ribeauvillé, Elsass 8,4
"werMUT" unser hausgemachter Lieblingsaperitif mit Wermutkräutern aus unserem Garten 6,0
"Bohnappel" Methode Traditionell, Mürztaler Streuobstwiesen, Weissenbacher, Allerheiligen 7,0
Sparkling Tea alkoholfreier Sekt, zarter Jasmin Geschmack, unglaubliche Komplexität 7,9
"NeKRAINi" Chill Amoi Gin, hausgemachter Wermut, Campari, Orangenzeste 12,6
Ginger Beer unsere hausgemachte alkoholfreie Ingwerlimonade 4,9

Land & Wirt

Wald & Heimat

Saison, Landwirtschaft und Waldheimat

6 Gänge € 98,0 - Weinbegleitung € 49,0
5 Gänge € 88,0 - Weinbegleitung € 42,0
4 Gänge € 73,0 - Weinbegleitung € 35,0
3 Gänge € 62,0 - Weinbegleitung € 27,0

Eine alkoholfreie Speisenbegleitung stellen wir Ihnen gerne zusammen!

Auf Wunsch überraschen wir Sie mit einem vegetarischen Menü in mehreren Gängen!

zum Gedeck servieren wir:

Astrids Natursauerteigbrote | Kuh-Rohmilchbutter (Pichlbauer/Hönigsberg)
Ziegenbutter (Almbauer/St.Kathrein) | Feines aus Andreas' Räucherammer € 4.8

Menü

Pretulsaibling - von Martin Traxler
nach Matjes Art gebeiztes Filet | eingedicktes Joghurt | Senfgurke | Gurkensorbet

Spitzpaprika – Rohmilch Schaffrischkäse
Chili vom Kubart | Salzmandel | Tomaten-Paprika-Aufguss

Zander - Urban Fish farming aus Weiz von Michi Wesounig
Salatspargel "Chinesische Keule" vom Kubart | Zitronenhollandaise | Salzzitronen

Waldheimatauster - Weinbergschnecken vom Fuße der Pretul
Erdäpfelcreme | Kalbskopf | Nussbutter | Liebstöckel
Upgrade: Stör KAVIAR von Walter Grüll, Grödig - Salzburg 10 g € 25.0

Hochsteirisches Reh² - in 2 Gängen serviert
"Pasta shooter" - Hartweizenliguine | Rehsugo | in Rotwein gereifter Stollenkäse
Rosa Gebratenes | Salzsellerie | Selleriepüree | schwarze Ribisel | Maiwipferl

Schaf&Ziege - Familie Nuart & Familie Grabenhofer
mild bis reif | Eingelegtes | Nussbrot

Topfen & Marille – natürlich die Wachauer
Eis & Sorbet | Röster mit Weinraute | süße Brösel

Hüftgold - süße Sünde - gefroren, gebacken, geflämmt
Zotterschokolade | Waldviertler Graumohn | Kirschen | hausgemachter Eierlikör

**Ist die Entscheidung zu schwer?
Lassen Sie uns einfach machen, wir würden uns freuen!**

Guten Appetit und einen schönen Abend wünschen
Lara, Andrea, Theresa, Hannes, Julia, Michael, Sebastian, Hannes, Tanja, Daniel, Gerti,
Maria, Isabella, Miriam, Astrid, Andreas, Rita und Hermann!