

Herzlich Willkommen

Liebe Genussfreunde!



Was Euch bzw. Sie bei uns erwarten. Eine kleine Einführung für unser Haus:

Auf Allergien/Unverträglichkeiten/Diäten können wir nur bedingt Rücksicht nehmen, am einfachsten diese bei der Reservierung bekannt geben.

Wir erstellen Rechnungen tischweise – gerne stellen wir Euch/Ihnen Block und Stift zur Verfügung!
Ansonsten muss man etwas länger auf die Rechnung warten.

„Nur Bares ist Wahres!“ – aber wir sagen nicht nein zu Gutscheinen, Maestro, Visa oder Mastercard.

Für kleine Portion ziehen wir €2,50 ab.

Ansonsten steht nichts mehr im Genussweg. „Mahlzeit“ und schönen Aufenthalt bei uns im „Wohnzimmer“.

Bei taggleicher STORNIERUNG oder REDUZIERUNG DER PERSONENANZAHL erlauben wir uns €50,- pro Person auf die Rechnung zu setzen | Respekt und Fairness!

P.S.

Wir behalten uns vor, Menschen in Eile nicht zu bedienen ☹️
Irrtum und Änderungen sind nicht ausgeschlossen!

Hans Jörg & Angeli
Koch & Köchle

Lara | Jeremy | Flo | Josef
die Mannschaft



Gault & Millau



Koch & Köchle Menü 10

NUR ABENDS SERVIERT

START	kleine Happen zum Starten
VOR	Gebeizter Seesaibling Rote Rübe Petersil-Eis Eiszapfen Knusper Grauburgunder Neumeister Steiermark
SUPPE	Krustentiersuppe Garnele Fenchel Stangensellerie
Zwischen	Miesmuscheln Thai-Style Karotten-Chili-Creme Fisolen Thai- Kräuter Roter Traminer Domäne Wachau Wachau
FISCH	Konfierter Stör Kürbis Perlgrauen russische Gurke Malabarspinat Bourgogne Blanc P. Girardin Frankreich
FLEISCH	Imperial Wachtel gebratene Brust und gefüllte Keule Salatherz Nam Prik creme Kohlrabi Pinot Noir David Duband Frankreich
DESSERT	Mandel-Schokolade Brombeeren eingelegt und als Eis Brownie Auslese RG&ZPF Weingut Auer Thermenregion

Süßer Abschluß

5-Gang ohne Fisch 6-Gang	92 102
Auf Wunsch Weinbegleitung	50 57

Gerne können Sie vereinzelt Menü-Gerichte à la carte bestellen.
Bei Änderungen des Menüs entsteht ein Aufpreis. Wir stehen bei
Fragen/Unklarheiten gerne zur Verfügung.

ZUALLERERST

Couvert | Gedeck pro Person (**automatisch serviert**) 5
Hausgemachtes Bio-Sauerteigbrot | eingelegtes Gemüse | Aufstrich | Butter

EINGANG

Hinterleithner's **Beef Tatar**
eingelegte Radieschen | Schwarzer Senf | hausgemachtes Bio-Brot 18,50

Gebeizter **Seesaibling**
Rote Rübe | Petersilie-Eis | Eiszapfen | Knusper 18

Lauwarmer BBQ **Bio Butternuss-Kürbis**
In Gewürzmarinade sanft gegart und lackiert
Kräutersalat | Sonnenblumen Kerne | Ajo Blanco 16

AUS DEM SUPPENTOPF

Krustentiersuppe
Garnele | Fenchel | Stangensellerie 10

Langsam gekochte **Rindsuppe**
Freilandhuhn-Eidotter | Frittaten | Leberknödeln 5,50 | 6,50 | 7,50

ZWISCHENSPIEL

Foie Gras de Canard
Tom Kha | Tamarinde | Passionsfrucht 23

Miesmuscheln
Karotten-Chili-Creme | Fisolen | Thai- Kräuter 19

Milchkalbs-Kutteln
Grünes Curry | Lauch | Thai Kräuter 17

Cremiges Milch-Kalbsbeuschel
Topfenservietten-Würfel 17

HAUPTAKT

Eine Vielzahl unseres Gemüses und Obst bekommen wir vom Bio-Bauern Mittmasser aus Karlsbach oder bauen es selbst an.

Rosa Rinderrücken von der gereiften Kalbin
Sellerie | Erdäpfel | glasierter Saitlinge | geblämmter Römersalat 38

Konfierter Stör
Kürbis | Perlgrauen | russische Gurke | Malabarspinat | Beurre blanc 36

Ravioli gefüllt mit **Eierschwammerl** aus dem Waldviertel
In Butter glasiert | Kohlrabi | schwarzer Knoblauch 26,50

Unsere Wirtshaus-KLASSIKER

Rotes Thai Curry mit Bio-Huhn oder Vegi
Gemüse | Jasmin Reis | Thai Kräuter | auf Wunsch schärfer 27

Gebackene Bio-Hendlkeule
12 Stunden in Buttermilch, Zitronen & Petersilie mariniert | Petersilerdäpfel 21

Schweinsbackerl | In Rot und Portwein langsam geschmort
Topfenservietzenschnitte | Federkohl | Kürbis 27,50

Bunter Blattsalat | Wiener Marinade 5

SÜSSER AUSGANG

Garten Pfirsich á la Melba
Madagaskar Vanille | Himbeer-Shiso | Verbene | Knusper 17

Gerührter Eiskaffee – Wahrscheinlich der geilste, den es gibt
Hausgemachtes Bourbonne-Vanille-Eis | Sable Breton | Chantilly 11

Der Eisblock (Chef's Choice)
3 Nockerl hausgemachte Sorbets und Eis 11

DESSERT AUS DEM MENÜ | DESSERT DES TAGES

Fragen Sie unser Service!