

DIE Pinotheque

Herzlich Willkommen in der Pinotheque!

Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns zu Gast sind!

Unser Weinbistro schlägt eine Brücke zwischen Tradition und Moderne, Jung und Alt, Nah und Fern. Wir sind hier zu Hause und mögen es köstlich, aber unkompliziert und gemütlich.

Und deshalb wechseln wir jetzt auch zum DU.

Du bist hier Guest und darfst dich auch „daheim“ fühlen!

Gekocht wird bei uns frisch, mit hochwertigen, möglichst regionalen und saisonalen Produkten.

Dazu gibt's feine Weine von Freunden und vom Haus, kreative Getränke, Bier vom Fass und Kaffee aus der Nachbarschaft.

Im Garten wächst nicht immer alles gleich gut, daher wechselt das Angebot auch häufig.

Unser besonderer Dank gilt unseren Lieferanten. Vielen von ihnen sind wir in Freundschaft verbunden. Ihre frischen und hochwertigen Zutaten bilden das Herzstück unserer Küche. Die Leidenschaft, die sie in ihre Arbeit stecken, schmeckst du in jedem Bissen.

Wir freuen uns, dir nicht nur köstliche Gerichte und ausgewählte Getränke zu servieren, sondern teilen auch sehr gerne die Geschichten dahinter. Zu erzählen gibt es viel.

Danke, dass wir unsere Leidenschaft für Wein und gutes Essen leben dürfen und du Teil dieser kulinarischen Reise bist!

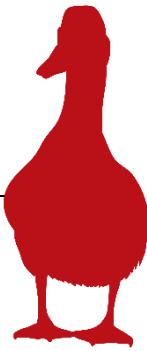
Lass dich mitnehmen und ein kleines bisschen verzaubern.

Zum Wohl und bon appétit,

Alex, Marie, Heinrich & das Team der Pinotheque

**Unsere MitarbeiterInnen informieren gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten.**

Das Beste der Saison



Bauernente in drei Gängen

35,00

Enten-Einmachsuppe

mit Wurzelgemüse, frischem Schnittlauch und Bröselknödel

Bauernente

Halbe Freilandente mit Kartoffelknödel, cremigem Rotkraut & Orangenjus

Maroni-Mousse

Luftige Mousse mit Orangenragout, Zimtknusper und glasierten Maroni

Bauernente in vier Gängen

50,00

Entenleberpâté

mit Mürbteig, Apfel-Chutney, Portweingelee, rosa Pfeffer
und Butterbrioche

Enten-Einmachsuppe

mit Wurzelgemüse, frischem Schnittlauch und Bröselknödel

Bauernente

Halbe Freilandente mit Kartoffelknödel, cremigem Rotkraut & Orangenjus

Maroni-Mousse

Luftige Mousse mit Orangenragout, Zimtknusper und glasierten Maroni

nur kurze Zeit verfügbar

DIE *Pinotheque*

ZUM START

GEDECK

Brot von der Bäckerei Graf Oberwaltersdorf
dazu Bio Butter, Aufstrich und Speck

3,50

*Solltest du einmal etwas nicht wollen, oder kein Gedeck wünschen
bzw. eine vegane Alternative bevorzugen,
gib unserem Kellner / unserer Kellnerin gerne Bescheid.*

SUPPEN

Hokkaido-Kürbiscremesuppe

mit Kokos und Ingwer,
dazu knuspriger Schwarzbrotchip mit Ziegenkäse-Mousse (vegan ohne)

VEGETARISCH | VEGAN

6,90

Enten-Einmachsuppe

mit Wurzelgemüse, frischem Schnittlauch und Bröselknödel

8,50

Frittatensuppe

Klassische Rindsuppe mit Frittaten, Schnittlauch und Wurzelgemüse

5,50

VORSPEISEN

Grammelknödel

Flaumige Knödel auf warmem Krautsalat mit Kümmelsafterl

7,50 (2 Stk) | 16,00 (5 Stk)

Kohlsprossen

Geröstete Kohlsprossen mit Topinamburcreme, gerösteten Haselnüssen und feiner Trüffel-Vinaigrette

VEGAN

9,50

Entenleberpâté

mit Mürbteig, Apfel-Chutney, Portweingelee, rosa Pfeffer und Butterbrioche

15,00

Waller

In Zitronenöl confierter Wels auf Fenchel-Apfelsalat, Dillrahm & Senfkaviar

16,50

Gebratener Ziegenkäse

mit roten Rüben, Walnüssen, Honig-Thymian-Dressing und eingelegten Chioggia-Rüben

VEGAN

9,50

KINDERKARTE

Rindssuppe mit Einlage

wahlweise mit Frittaten oder Backerbsen
OHNE Grünzeug ;)

4,50

Schinkenfleckerl mit Blattsalat

8,50 | 13,50 *für große Kinder ;)*

Fischstäbchen hausgemacht mit Pommes

9,80

Knödel mit Saft

5,80

Pommes mit Ketchup

5,50

EXTRAS

Scheibe Brot 1,20

pro Portion 0,70

Blattsalat Schüsserl 4,50

Saucen
Ketchup | Senf | Mayonnaise
Sour Cream | Cocktailsauce

Kren | Butter

HAUPTSPEISEN

Bauernente

Halbe Freilandente mit Kartoffelknödel, cremigem Rotkraut & Orangenjus

22,00

*Pinot Noir Ried Weingartl 1ÖTW 2022 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 5,90 | 0,75L 33,00
AMICUS Cuvée 2022 Niederösterreich, Hartl 1/8 4,10 | 0,75L 23,20*

Wels

Gebratenes Filet vom Waller auf Pilzrisotto und schwarzem Wintertrüffel

27,50

*Sankt Laurent Ried Kräutergarten 2022 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 5,30 | 0,75L 30,50
Merlot 2022 Niederösterreich, Hartl 1/8 4,90 | 0,75L 28,50*

Strozzapreti mit Kürbis

Italienische Pasta mit cremigem Kürbisragout,
gerösteten Kürbiskernen, knusprigem Salbei und Feta

VEGETARISCH | VEGAN

17,50

Rotgipfler Ried Kreuzweingarten 1ÖTW 2022 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 5,10 | 0,75L 30,50

Beiried dry aged

Rosa gebratene Beiried mit Ofenkürbisspalten, knuspriger Polenta und Jus

28,50

*Pinot Noir Ried Landgraf Pfaffstätten 2021 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 5,90 | 0,75L 33,00
Blaufränkisch Neckenmarkt 2020 Burgenland, Gober&Freinbichler 1/8 4,90 | 0,75L 28,50*

HAUPTSPEISEN

Kalbsrahm-Beuschel

Klassisches Beuschel mit flauem Serviettenknödel und Wurzelgemüse

13,00 | 18,00

*Trumer vom Fass 0,3 l 3,70
Pinot Noir Tattendorf 2024 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 3,90 | 0,75L 22,50*

Pilz-Risotto

Cremiger Risotto mit gemischten Pilzen und schwarzem Wintertrüffel, dazu Blattsalat

VEGETARISCH | VEGAN

19,00

*Sankt Laurent Tattendorf 2022 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 4,10 | 0,75L 23,20
Pinot Noir Ried Kräutergarten 2022 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 5,30 | 0,75L 30,50*

Kümmelbraten

Sous-vide gegarter Schweinebauch mit cremigem Rahmkohl und Serviettenknödel

17,50

*Rotgipfler Ried Kreuzweingarten 1ÖTW 2022 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 5,10 | 0,75L 30,50
Grüner Veltliner „Alte Reben“ 2021 Niederösterreich, Weinrieder 1/8 5,50 | 0,75L 35,00*

Wiener Schnitzel

Klassisches Schnitzel vom Kalb, mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren

24,50

*Rotgipfler Gumpoldskirchen 2024 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 4,30 | 0,75L 24,50
Pinot Noir Tattendorf 2024 Thermenregion DAC, Hartl 1/8 3,90 | 0,75L 22,50*

ZWISCHENDURCH

Roastbeef-Brot

Saftiges Roastbeef auf einer Scheibe Bauernbrot,
mit Brillat-Savarin Frischkäse, eingelegten roten Zwiebeln und Essiggurkerl

16,00

Käseplatte

Käseplatte mit österreichischen Edelkäsen, hausgemachtem Chutney,
Butter und einer Scheibe Bauernbrot

11,50 | 15,50

Winzerbrot

Überbackenes Bauernbrot mit Beinschinken, Käse, Zwiebel und Pfefferoni,
dazu zweierlei Dips und Blattsalat

9,50

Vegetarisches Winzerbrot

Überbackenes Bauernbrot mit Käse, Zwiebel und Pfefferoni,
dazu zweierlei Dips und Blattsalat

8,70

Antipasti-Teller

Feine Auswahl an Salami, Schinken und Speck,
dazu Oliven, eingelegte Tomaten und Artischocken

14,50 | 17,50

DESSERTS

Kleine Käsevariation

Österreichische Edelkäse, hausgemachtes Chutney,
Butter und eine Scheibe Bauernbrot

11,50

Bratapfel-Tarte

Mit gebrannten Mandeln, Apfel-Zimtcreme, Karamellsauce

wahlweise mit Bratapfelsorbet

8,50 | 10,50

Maroni-Mousse

Luftige Mousse mit Orangenragout, Zimtknusper und glasierten Maroni

9,50

Marillenpalatschinken

Hausgemachte Palatschinken mit Marmelade aus dem Gutshof-Garten,
dazu Schlagobers

6,50 (1 Stk) | 9,50 (2 Stk)

EIS & SORBETS

Hausgemachte Sorbets oder Eis | diverse Sorten (*bitte nachfragen!*)

Pro Kugel

2,50