

## 30 Jahre Niederösterreichische Wirtshauskultur

### *Apero-Häppchen*

- Einkornkrapfen mit Spitzkraut-Kimchi | Dorfwirt Litschau, Litschau  
Bio Hühnerleber Lollipop mit Pielachtaler Bio Dirndl | Vinzenz Pauli, St. Pölten  
Tartelette mit Beef-Tatar | Landgasthof Hinterleithner, Weins  
Lamm-Polpetti mit Ebli-Salat | Restaurant Thomas im Johanneshof

### *Vorspeisen*

- Gebeizte Lachsforelle, Buttermilch, Frühlingsaromaten |  
Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof, Unterretzbach  
Ceviche vom Traisentaler Wels mit Erbsen  
Petersilienwurzel mit Kokosnuss, Habanero | Hofmeisterei Hirtzberger, Wösendorf  
Marinierter Steinfelder Einkornreis, Gurke, Mandls Ziegenkäse, fermentierte Karotte, Röstzwiebel |  
Puchegger-Wirt, Winzendorf  
Kohlpizza mit Linsenbolo | KOLM, Arbesbach  
Kalbsbeuscherl mit Mini-Knöderl | Goldenes Bründl, Oberrohrbach

### *Zwischengerichte*

- Reh Pho - aromatische, klare Rehsuppe mit Dinkelnudeln, Rehcarpaccio, Jungzwiebel und eingelegten  
Austernpilze | Gasthaus Figl, Wolfpassing  
Brotsuppe mit geräuchertem Litschauer Schloss-Karpfen & Speck | Dorfwirt Litschau, Litschau  
Hendelherzen mit Masala, Mango und Cranberry | Hofmeisterei Hirtzberger, Wösendorf

### ***Hauptspeisen***

Lachsforelle auf Risotto | Goldenes Bründl, Oberrohrbach  
Seesaibling mit Karotte und Grünkohl | Hofmeisterei Hirtzberger, Wösendorf  
Weinviertel Germknödel, Hirse, eingelegter Kürbis, Röstzwiebel |  
Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof, Unterretzbach  
Rosa Kalbstafelspitz mit Ravioli, Prosciutto, Salbei | KOLM, Arbesbach  
Topinambur Grammelknödel mit geschmortem Spitzkraut & Schwarzkümmel Sauce |  
Vinzenz Pauli, St. Pölten  
Gebackene Erdäpfeltascherl / Spanferkelstelzenfülle / Szegedinerkraut / geräucherter Sauerrahm /  
Emmerberger-Schinkendashi | Puchegger-Wirt, Winzendorf  
Grammelknöderl auf Speckkraut | Restaurant Thomas im Johanneshof  
Paprikahendl mit Sauce aus frischen roten Paprika, etwas Sauerrahm und dazu Bärlauchnockerl |  
Gasthaus Figl, Wolfpassing  
Schweinebauch mit Käferbohnen und Radieschen | Gasthaus Nährer, Rassing  
Geschmorte Ockenbackerl mit Erdäpflespuma | Landgasthof Hinterleithner, Weins  
Geschmorte Wildschweinschulter, Bärlauch-Püree und Wurzelgemüse | Dorfwirt Litschau, Litschau

### ***Dessert***

Vanille-Rhabarber Schokoladen Tartelette | Restaurant Thomas im Johanneshof  
Mascarpone & Kaffee mit Himbeere, Interpretation vom Tiramisu | Puchegger-Wirt, Winzendorf  
Rhabarber und Himbeere mit Schokolade | Landgasthof Hinterleithner, Weins  
Cremiges Buchweizen Tartelette mit Deix Himbeere | Vinzenz Pauli, St. Pölten  
Semmelschmarren, Safranapfel, Mandeln | Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof, Unterretzbach  
Mohnnudeln | KOLM, Arbesbach  
Schoko Dessert | Goldenes Bründl, Oberrohrbach  
Espresso-Martini | Gasthaus Nährer, Rassing

*Montag, 8. April 2024*