

-Genuss Menü-

-ein bisschen mehr als Wirtshaus-

-Cous Cous-

marinierte Salatherzen | Frischkäse | Avocado | Gewürzbrösel

11.50

-Alpenlachs.Tartar-

leicht geräuchert

marinierte Gurke | Ingwer | Gurken-Rahm-Kaltschale

13.50

-Bio Saibling-

Filet im Rohr gegart

Nussbutter-Kohlrabi | Erbse | Erdäpfel-Topfen-Ravioli

24.50

-Milchkalb x2-

geschmortes Backerl & rosa Rückensteak

frische Eierschwammerl | Urkarotte | Zwiebelkuchen

28.50

-marinierte Erdbeeren-

Zitronencreme | Mandel-Zwieback | Pistazieneis

8.50

-Käsebrett 3:1-

3x Italien | 1x Österreich

*Cavallo Nero | Weichkäse aus Kuh, Schaf & Ziegenmilch mit Kohle affinert

*Gorgonzola Dolce DOP | Original Gorgonzola
mit wenig Blauschimmelanteil - sehr cremig

*Tallegio DOP | Weichkäse mit Rotschmiere aus dem Norden Italiens

*Bergkäse | Vorarlberger Bergkäse 6-9 Monate gereift von der Sennerei Huban in Doren

11.50

-Wählen Sie nach Lust & Laune-

4 Gänge 49.00 || 5 Gänge 59.00 || 6 Gänge 69.00

-Alle Gerichte natürlich auch einzeln bestellbar-

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

-Gedeck-

-nur tischweise möglich-

Aufstrich | Heumilch-Butter | Kresse | Hausspeck
Sauerteig-Brot vom Weichslbaum

p.P.: 3.50

-unser Hausspeck auch für daheim 500g € 10.00-

für den ersten Hunger

-Beef Tartar-

Senfcreme | hausgemachte Essig-Zwieberl | knuspriger Bäcker-Toast 13.50

-gebackenes Ei-

Rahmspinat | Erdäpfelcreme | Belper Knolle

(die Belper Knolle ist ein sehr würziger Schweizer Hartkäse) 10.50

-Cremesuppe-

von Erdäpfel & Sellerie & Kren

Waldstaude-Grissini | Rohschinken 5.80

-Kraftsuppe-

ehrlich gekocht aus viel Fleisch und Knochen vom Donauland Rind

mit **3erlei österreichische Einlagen** 5.20

mit **Frittaten-** 4.80

-Grammelknöderl-

fast schon legendär

Frühkraut | Safterl | stückweise 6.50

fast ohne Fleisch geht's auch

-Dorade Royal-

gegrilltes Filet von der Goldbrasse & Jakobsmuschel
breite Bohnen | Artischocken | Gnocchi | Paradeis-Sud 23.50

-Lungauer Kaspessknödel-

Eierschwammerl | Zwiebelcreme | Urkarotte 14.50

-Winzer.Salat-

großer Erdäpfel-Blattsalat | Kürbiskern-Öl
gebackene Hühnerbrust in der Körndlpanier 13.50

-Garnelen.Salat-

großer Blattsalat | Sesam-Chili-Dressing
gegrillte Garnelen 18.50

Unsere Spezialität

-Essl Backhenderl-

eigentlich schon berühmt

½ steirer Hendl mit Rahm und Zitrone mariniert & knusprig gebacken
mit Erdäpfel-Gurken-Salat 15.50

Ohne Fleisch geht's doch nicht

-geschmorte Lammstelze-

vom Donauland Lamm

junger Mais | Spitzpaprika | Melanzani | Polenta 23.50

-Zwiebelrostbraten-

vom NÖ Bio Rind

rosa gebraten | Speck-Fisolen | Röstzwiebel | Braterdäpfel 26.90

-knusprige Hendlbrust & Thai Curry-

gerösteter Brokkoli | Shi Take Pilze | Jasminreis 16.50

Innere(i)n Werte

-Kalbsbeuscherl-

unser Innereien Klassiker

Serviettenknödel | Zitronen-Rahm

klein 10.00 | Groß 15.00

-Kalbsleber-

~~-gebacken-~~ Erdäpfel-Gurken-Salat | Sc. Tartar 17.50

~~-geröstet-~~ Majoran-Zwiebelsafterl | Erdäpfelpüree 17.50

Wirtshaus, gibt's immer

-Gekochte Gustostückerl-

vom Donauland-Rind

rahmiger Blattspinat | Suppengemüse | Erdäpfelschmarr'n | Kren 17.50

-Schweinerückensteak-

gratiniert mit Speck, Zwiebel und Käse

Schmorgemüse | Pfefferrahmsauce | Steak Pommes 16.50

~~-Kalbs Wiener Schnitzerl-~~ 17.50

~~-Schnitzerl-~~ vom Schwein 12.90

~~-Cordon Bleu-~~ mit Wachauer Schinken und Gouda gefüllt 15.50

~~-dazu gibt's Petersilerdäpfel vom Weber aus Grund-~~

was Süßes geht immer

-marinierte Erdbeeren-

Zitronencreme | Mandel-Zwieback | Pistazieneis 8.50

-Schoko.Mousse-

von der Zotter Bio Fair Trade Schokolade
mit Allerlei von der Passionsfrucht 8.50

-Wachauer Marille-

Tascherl | Eisparfait | Sorbet 8.50

-Mohr im Hemd-

natürlich selbst gemacht
warme Schokosauce | Vanilleeis | Schlagobers 7.50

-Creme brûlée-

gluten & lactosefrei | Himbeersorbet 7.50

-Millirahmstrudel-

wie von der Oma
Marillenröster | Vanillesauce 7.50

-Palatschinke- mit Marillenmarmelade 4.00

(Marillenmarmelade für zu Hause. pro Glas 4.00)

-Eis & Sorbet-

Eis - Bourbon-Vanille | Haselnuss | Joghurt | Karamell
Sorbet - Zwetschke | Marille | Birne | Cassis | Himbeer
pro Kugel 2.00

-Käsebrett 3:1-

3x Italien | 1x Österreich 11.50

*Cavallo Nero | Weichkäse aus Kuh, Schaf & Ziegenmilch mit Kohle affiniert

*Gorgonzola Dolce DOP | Original Gorgonzola mit wenig Blauschimmel Anteil - sehr cremig

*Tallegio DOP | Weichkäse mit Rotschmiere aus dem Norden Italiens

*Bergkäse | Vorarlberger Bergkäse 6-9 Monate gereift von der Sennerei Huban in Doren

-Kaffee. Afro Coffee. Fairtrade-

100% Arabica Bohnen

Espresso | doppelt 3.00 | 4.00

Cappuccino 3.50

Hauskaffe | mit ganz viel Milch und Milchschaum
in einer großen Tasse serviert 4.00

-Tee. Afro Tea. Fairtrade-

handverlesene und handgepflückte Teesorten im Baumwollbeutel serviert

Earl Grey | klassischer Schwarztee verfeinert mit dem Aroma von Bergamotte

Herbal Amber | Kräutertee mit Ingwerwurzel und Zitronengras verfeinert

Fruit Fields | Früchtetee mit Apfel, Hagebutte, Hibiskus, Brombeerblätter und Orangenschale

Spicy Chai | Schwarztee mit Kardamon, Zimt und Nelke

-wird traditionell serviert mit Milch und Honig-

Tasse 4.00