

Genuss Menü-

-ein bisschen mehr als Wirtshaus-

-Wald4tler Lachsforelle-

kalt geräuchertes Filet

Erdäpfel-Tarte | marinierter Kürbis | Apfel-Marinade

-Entenhaxerl.Praline-

Gewürz-Birne | Topinambur-Creme | Fisolen

-Ramsauer Bio Seeforelle-

sanft gegartes Filet

Rübchen | wilder Brokkoli | Steinpilz-Bulgur

-Dunkelsteiner Reh-

von unseren Rührsdorfer Jägern | rosa gebraten

glasierte Schwarzwurzel | Kohlsprossenblätter | Wacholder-Polenta

-Herbstzeit-

*Dessert von Kürbis, weißer Schokolade und Weintrauben
lasst euch überraschen*

-Käsebrett 3:1-

3x Italien | 1x Österreich

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

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

*Tallegio DOP | Weichkäse mit Rotschmiere aus dem Norden Italiens

*Bergkäse | Vorarlberger Bergkäse 8-12 Monate gereift vom Mooshof Greber in Schwarzenberg

-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
-unser Hausspeck auch für daheim 500g € 13.00-*

für den ersten Hunger

-Beef Tartar-

Avocado-Creme | lauwarmer Eidotter | knuspriger Bäcker-Toast

-cremigiges Entenleberparfait-

Hagebutte | Maroni | Brioche

dazu empfehlen wir:

Riesling

süß

Veyder -Malberg. Spitz

-Cremesuppe vom Muskatkürbis-

Mini Fleischlaberl | Walnüsse

-Kraftsuppe-

ehrlich gekocht aus viel Fleisch und Knochen vom Donauland Rind

mit 3erlei österreichische Einlagen

mit Frittaten-

-Grammelknöderl-

fast schon legendär

Kraut | Safterl | stückweise

fast ohne Fleisch geht's auch

-Wald4tler Karpfen-

knusprig gebacken

Erdäpfel-Vogerl-Salat | Sauce Tartar

-Falafel-

knusprig gebackene Kichererbsen Laibchen

zweierlei Kürbis | mariniertes Rotkraut

-Winzer.Salat-

großer Erdäpfel-Blattsalat | Kürbiskern-Öl

gebackene Hühnerbrust in der Körndlpanier

Unsere Spezialität

-Essl Backhenderl-

eigentlich schon berühmt

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

Ohne Fleisch geht's doch nicht

-Ötscherblick Schwein-

rosa gebratenes Rückensteak

Steinpilzrahm | Karotten-Lauch-Gemüse | Serviettenknödel

-Rinderfilet-

vom Simmentaler Rind | rosa gebraten

Karotte x2 | Pilze | Rotwein-Jus | Erdäpfelschnitte

-knusprige Landhendlbrust-

mit Rohschinken & Salbei gebraten

Pignoli-Risotto | Thai Spargel

Innere(i)n Werte

-Kalbsbeuscherl-

unser Innereien Klassiker

Serviettenknödel | Zitronen-Rahm

klein 10.00 | groß

-Kalbsleber-

-gebacken- *Erdäpfel-Vogerl-Salat | Sauce Tartar*

-geröstet- *Majoran-Zwiebelsafterl | Erdäpfelpüree*

Wirtshaus, gibt's immer

-Gekochte Gustostückerl-

vom Donauland-Rind

rahmiger Blattspinat | Suppengemüse | Erdäpfelschmarr'n | Kren

-Kalbs Wiener Schnitzerl- *vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren **

-gebackenes Schnitzerl- *vom Schwein **

-Cordon Bleu- *mit Wachauer Schinken und Gouda gefüllt **

**dazu gibt's Petersilerdäpfel vom Hr. Weber aus Grund-*

was Süßes geht immer

-Herbstzeit-

Dessert von Kürbis, weißer Schokolade und Weintrauben
lasst euch überraschen

-Schoko.Variation-

von der Zotter Bio Fairtrade Schokolade
Ribisel | Haselnuss

-Topfenknöderl-

Mohnbrösel | Beerenröster | Joghurteis

-Mohr im Hemd-

natürlich selbst gemacht
warme Schokosauce | Vanilleeis | Schlagobers

-Creme brûlée-

gluten & lactosefrei | Himbeersorbet

-Millirahmstrudel-

wie von der Oma
Marillenröster | Vanillesauce

-Palatschinke- mit Marillenmarmelade

(Marillenmarmelade für zu Hause. pro Glas 4.00)

-Wachauer Torte-

Nusstorte mit Marillenmarmelade & Schokocreme

-Eis & Sorbet-

Bourbon-Vanille | Haselnuss | Joghurt | Kokos
Kirsche | Marille | Himbeer
pro Kugel

-Käsebrett 3:1-

3x Italien | 1x Österreich

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

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

*Tallegio DOP | Weichkäse mit Rotschmiere aus dem Norden Italiens

*Bergkäse | Vorarlberger Bergkäse 8-12 Monate gereift vom Mooshof Greber in Schwarzenberg

-Kaffee. Afro Coffee. Fairtrade-

100% Arabica Bohnen

Espresso | doppelt

Cappuccino

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

-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-