

Empfehlung

-Wald4tler Karpfen-

knusprig gebacken

Erdäpfel-Vogerl-Salat | Sauce Tartar

-Forelle.Zander.Garnele-

mit Knoblauch & Kräutern gebraten

Basilikum-Risotto | Blattspinat

-Zwiebelrostbraten-

rosa gebraten vom Bio Rind

Speck-Fisolen | Steinpilzrahmnudeln

-Mostviertler Weidegans-

Johann Radelsböck | Haag NÖ

im Ganzen gebraten & ausgelöst

Rotkraut oder warmes Speckkraut

Preiselbeerapfel | Erdäpfelknödel

dazu empfehlen wir

-Staubiger 2018-

vom Grüner Veltliner Federspiel

Weingut Sigl

-Genuss Menü-

-ein bisschen mehr als Wirtshaus-

-Wald4tler Lachsforelle-

kalt geräuchertes Filet

marinierte Rübchen | Sauerrahmschaum | Waldviertler Mohnöl

-Gänseleberparfait & geräucherte Gänsebrust-

Hagebuttencreme | Armer Ritter | Röstzwiebel-Krokant

-knuspriger Zander-

Wurzelgemüse | Kren | Erdäpfelstampf

-Trüffelschwein-

rosa gebratenes Rückensteak vom Ötscherblick-Schwein

rahmiger Wirsing | Istrischer Trüffel | Schmorzwiebel | Polentaschnitte

-Zotter Bio Schokolade-

Mango | Passionsfrucht | Haselnuss

-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 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*

für den ersten Hunger

-Beef Tartar-

Avocado | Dottercreme | knuspriger Bäcker-Toast

-Steinpilzcremesuppe-

gebackene Enten-Praline | Lauch

-Knofi.Supp' n-

knusprige Schwarzbrot-Croûtons

-Kraftsuppe-

*ehrllich gekocht aus viel Fleisch und Knochen vom Donauland Rind
mit **3erlei österreichische Einlagen**
mit **Frittaten***

-Grammelknöderl-

fast schon legendär

Kraut | Safterl | stückweise

-gedämpfte Gansltascherl-

*Wirsing-Kürbis-Gemüse | Istrischer Trüffel
Vorspeise*

Innere(i)n Werte

-Kalbsrahmbeuscherl-

unser Innereien Klassiker

Serviettenknödel | Zitronen-Rahm

-Kalbsleber-

*geröstet mit Zwiebelsafterl | Erdäpfelpürree
oder*

knusprig gebacken | Erdäpfel-Vogerlsalat

ohne Fleisch geht's auch

-Hausgemachte Falafel-

Paradeisercrème | Paprikagemüse | Blattspinat

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

-Rumpsteak-

rosa gegrillt | vom Bio Rind

hausgemachte Kroketten | Cognac-Pfefferrahm | Romanesko

-Rahmragout-

vom Rührsdorfer Reh

Rotkraut | Wurzelgemüse | Serviettenknödel

-knusprige Landhendlbrust-

mit Rohschinken gebraten

Kürbis-Risotto | Wilder Brokkoli

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-*

-Winzer.Salat-

großer Erdäpfel-Blattsalat | Kürbiskern-Öl

gebackene Hühnerbrust in der Körndlpanier

was Süßes geht immer

-Zotter Bio Schokolade-

Mango | Passionsfrucht | Haselnuss

-Apfel Törtchen-

Vanillecreme | Preiselbeeren | Bratapfeleis

-Topfen.Scheiterhaufen-

Beerenröster | Vanillesauce

-Powidltascherl-

Butterbrösel | Vanilleeis

-Mohr im Hemd-

natürlich selbst gemacht

warme Schokosauce | Vanilleeis | Schlagobers

-Creme brûlée-

gluten & lactosefrei | Zitronensorbet

-Palatschinke- mit Marillenmarmelade

-Wachauer Torte-

Nusstorte mit Marillenmarmelade & Schokocreme

-Eis & Sorbet-

Bourbon-Vanille | Haselnuss | Joghurt

Kirsche | Marille | Zitrone

-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-