

-Weihnachts Menü-

-ein bisschen mehr als Wirtshaus-

-leicht geräucherter Alpenlachs-

marinierter Kürbis | gegrillte Avocado | Ingwer-Marinade

12.50

-Sellerie.Maroni.Cremesuppe-

faschiertes Wildlauerl | Gewürz-Grummeln

6.20

-Ox & Ox-

knusprige Ochsenbackerl-Praline & geschmorte Ochsenherz-Karotte
Babyspinat | Topinambur-Creme | Senfsaat

12.50

-rosa Kalbsrückensteak-

Speck-Wirsing | Schmorzwiebel & Zwiebelcreme | Kürbis-Polenta

28.90

-Käsebrett-

gereifte Käsesorten am Brett

11.50

-Nussküchlein-

Bratapfel-Eis | Vanillecreme | Preiselbeere

8.50

-Wählen Sie nach Lust & Laune-

4 Gänge 44.00 || 5 Gänge 55.00 || 6 Gänge 66.00

-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 Hauspeck auch für daheim 500g € 7.50-

für den ersten Hunger

-Beef Tartar-

Senfcreme | hausgemachte Essig-Zwieberl | knuspriger Bäcker-Toast 12,50

-cremiges Gänseleberparfait-

eingekochte Preiselbeere | Röstzwiebel-Krokant | Brioche vom Weichslbaum 12,50

-marinierter rosa Kalbstafelspitz-

Rote Rüben | eingelegte Eierschwammerl | Frischkäse 12,50

-Kraftsuppe-

ehrlich gekocht aus viel Fleisch und Knochen vom Donauland Rind

mit **3erlei österreichische Einlagen** 4.80

mit **Frittaten-** 4.00

-Grammelknöderl-

fast schon legendär

Sauerkraut | Safterl | stückweise 5,50

ohne Fleisch geht's auch

-knuspriger Zander-

Kürbis-Safran-Gnocchi | gerösteter Romanesco & Karfiol 23,50

-Bio-Saibling-

Filet im Rohr gegart

Steinpilz-Speck-Sud | Karotten-Vielfalt | Erdäpfelstampf 23,50

-Waldviertler Karpfen-

ganz klassisch gebacken | Erdäpfel-Vogerl-Salat | Sc. Tartar 19,50

-Kürbis.Safran.Gnocchi-

gerösteter Romanesco | Karfiol | junger Spinat 13,50

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

-Rehshlögell im Wurzelrahm-

Kohlsprossen-Blätter | Rotkraut | Serviettenknödel 23.50

-Dry Aged Beef-

rosa gegrillte Beiriedschnitte

geröstete Pilze | Sellerie x2 | Erdäpfel-Laberl 29.50

-knusprige Landhendlbrust-

mit Rohschinken gebraten | Pilz-Rahm-Nudeln 16.50

-Schweinerückensteak-

vom Tullnerfelder Schwein

Speckfisolen | Pfefferrahmsoße | knusprige Erdäpfel-Pralinen 16.50

Innere(i)n Werte

-Rahmbeuscherl-

unser Innereien Klassiker vom Kalb

Serviettenknödel | Wachtelei 13.00

-Kalbsleber-

-gebacken- Erdäpfel-Vogerl-Salat | Sc. Tartar 16.50

-geröstet- Majoran-Zwiebelsafterl | Erdäpfelpüree 16.50

Wirtshaus, gibt's immer

-Gekochte Gustostückerl-

vom Donauland-Rind

rahmiger Blattspinat | Suppengemüse | Erdäpfelschmarr'n | Kren 16.50

-Kalbs Wiener Schnitzerl- Petersilerdäpfel 17.50

-Schnitzerl- gebacken | vom Schwein | Petersilerdäpfel 11.90

-Cordon Bleu- mit Wachauer Schinken und Gouda gefüllt | Petersilerdäpfel 14.90

-Winzersalat-

großer Erdäpfel-Blattsalat | Kürbiskern-Öl

gebackene Hühnerbrust in der Körndlpanier 12.90

was Süßes geht immer

-Nussküchlein-

Bratapfel-Eis | Vanillecreme | Preiselbeere 8.50

-Zotter Bio.Fairtrade.Schokolade-

Schokomus-Schnitte | Mango | Passionsfrucht-Sorbet 8.50

-Nougatknöderl-

Beerenragout | Karamelleis 8.50

-Mohr im Hemd-

natürlich selbst gemacht

warme Schokosoße | Vanilleeis | Schlagobers 7.50

-Creme brûlée-

gluten & lactosefrei | Cassisorbet 7.50

-Millirahmstrudel-

nach Oma's Rezept | Vanillesoße 7.50

-Palatschinke- mit Marillenmarmelade 3.00

-Wachauertorte-

Nusstorte | Marillenmarmelade | Schokocreme 4.50

-Eis-

Bourbon-Vanille | Haselnuss | Karamell

-Sorbets-

Cassis | Marille | Birne | Passionsfrucht

pro Kugel 1.80

-Käsebrett-

gereifte Käsesorten am Brett 11.50

Kaffee. Hausbrandt. Triest

Espresso | doppelt 2.80 | 3.80

Cappuccino 3.50

Latte Macchiato 4.00

Tee. Sonnentor. Kanne

Grüntee-Lemongras | Gute Laune Kräuter

Schwarztee | Früchtetraum | Hibiskus

Kamille | Pfefferminze | pro Kanne 3.50

Silvester 2017

Silvester Menü

-leicht geräucherter Bio Alpenlachs-
Rote Rübe & Kren

-gebratene Jakobsmuschel-
Beluga Linsen & Champagner-Butter

-Ravioli von der Kalbsstelze-
Trüffelschaum & Sellerie

-Dry Aged Beef-
rosa gegrillte Beiriedschnitte
Urkarotte & Schmorzwiebel & Bernaise

-Mandel & Kokos & Schokolade-

Menü 58€ pro Person

Wirtshaus gibt's auch

-Beef Tartar-

Senfcreme | hausgemachte Essig-Zwieberl | Bäcker-Toast

12.50

-Kraftsuppe-

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

4.80

Grammelknöderl-

Sauerkraut | Safterl | stückweise

5.50

-knuspriger Zander-

Kürbis-Safran-Gnocchi | gerösteter Romanesko & Karfiol

23.50

-Essl Backhenderl-

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

15.50

-Schweinerückensteak-

vom Tullnerfelder Schwein

Speckfisolen | Pfefferrahmsoße | knusprige Erdäpfel-Pralinen

16.50

-Creme brûlée-

gluten & lactosefrei | Cassissorbet

7.50

-Sekt & Sorbet-

6.50