

VORSPEISEN

Rindercarpaccio mit getrüffeltem Petersilienpesto mariniert und Parmesan	€ 10,80
In Zitronenöl marinierte Shrimps mit grünem Spargel, Cocktailparadeiser und Artischocken	€ 12,50
Rosa gebratene Ente auf Orangen-Fenchelsalat	€ 11,50
In Sesam panierte Schafkäsewürfel auf Blattsalat	€ 9,90

SUPPEN

Klare Rindersuppe mit Frittaten	€ 3,80
Klare Rindersuppe mit Leberknödel	€ 3,90
Klare Rindersuppe mit Fleischstrudel	€ 3,90
Spargelcremesuppe mit Obershaube	€ 4,50

Wir bitten Sie auf Rücksicht anderer Gäste, während den Hauptmahlzeiten auf Zigarren und Zigarillos im Gastgarten zu verzichten, im Vorgarten sehr gerne

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Zanderfilet auf Spargelrisotto	€ 19,20
Mit Schinken und Käse überbackener Spargel, Sauce Hollandaise und Butterkartoffel	€ 17,20
Rosa gegrillte Beiriedschnitte vom Waldviertler Rind, auf in geräuchertem Tomatenpesto geschwenkten Nudeln und Stangensellerie	€ 23,20
Gegrillte Schweinsmedaillons mit Süßkartoffelpüree und grünem Spargel	€ 18,50
Hühnerfiletstreifen vom Maishendl in Spargeloberssauce mit Nudeln	€ 16,50
Gebackenes Karpfenfilet von der Fam. Kainz mit gemischtem Salat	€ 16,90

Rosa gebratene Rehwürfel in Speck- Lauchobersauce und Butternockerl
€ 23,50

Gebackenes Krenschulterscherzl mit gemischtem Salat € 16,90

„Hauscordon Bleu“

Vom Strohschwein mit Schinken und Gorgonzola gefüllt
dazu gemischter Salat €14,90

Unsere fleischlosen Gerichte:

Grammelroulade (Tofu) auf Sauerkraut €11,90

Vegan:

Gebratene Kohlrabi auf Linsengemüse € 12,50

Bei Allergien informieren Sie bitte unser Servierpersonal!

AUS DER WIRTSHAUSKUCHL

Wiener Schnitzel (von der Schale) vom Strohschwein mit gem. Salat	€ 13,50
Cordon bleu (von der Schale) vom Strohschwein mit gemischtem Salat	€ 14,50
Rindsbraten mit Preiselbeerfrucht und Serviettenknödel	€ 15,20
Herrengulasch mit Braterdäpfel, Spiegelei, Gurkerl und Würstel	€ 13,50
Blunzngröstl mit Krautsalat	€ 11,50
Veltliner Beuschl mit Serviettenknödel	€ 11,90

Süßes zum Abschluss

<i>Marillenpalatschinken-mit hausgemachter Marillenmarmelade</i>	€ 4,80
<i>Schokoladepalatschinken- mit hausgemachter Marillenmarmelade, Schokoladesauce und Schlagobers</i>	€ 6,20
<i>Apfelschnitte mit Schlag</i>	€ 4,80
<i>Topfen-Vanillemousse mit Erdbeerragout</i>	€ 7,20
<i>Schokotarte mit Vanilleeis und Schlagobers</i>	€ 7,20
<i>Nusspalatschinke mit Schokosauce, Eierlikör und Schlagobers</i>	€ 6,80
<i>Bananensplit € 6,80 Amarenabecher € 6,80 Eispalatschinke € 6,20</i>	
<i>Eiskaffee mal Anders! Frisch gebrühter Grosser Espresso in der Kanne mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlag</i>	€ 6,80
<i>Affogato al Caffé- Kleiner Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	€ 4,20
<i>Hausgemachte Sorbets- Heidelbeer, Mango-Maracuja, Himbeere je Kugel</i>	€ 1,90
<i>Für unsere Dessert verwenden wir die Bio-Eier aus der Hendlerei Pfeifer aus Guntersdorf</i>	
<i>Käseteller</i>	€ 12,50