

VORSPEISEN

Rindercarpaccio mit getrüffeltem Petersilienpesto mariniert und Parmesan	€ 9,50
In Ingwer & Gin gebeitzte Lachswürfel mit gebackenen Schwarzwurzel in Sesampanier	€ 10,50
Hirschroastbeef mit Zeller-Apfelrahm und Honignüssen	€ 9,50
Antipasti auf Rucula und geriebenen Schafkäse	€ 8,90

SUPPEN

Klare Rindersuppe mit Frittaten	€ 3,30
Klare Rindersuppe mit Leberknödel	€ 3,50
Klare Rindersuppe mit Fleischstrudel	€ 3,50
Sauerrahmsuppe mit knusprigem Brot	€ 4,50

HAUPTSPEISEN

Wildschweinrollbraten vom Schlögel mit Kroketten und Rotkraut	€18,90
Feldhase in dunkler Sauce mit Erdäpfelknödel und Preiselbeerfrucht	€16,50
Rosa gegrillte Beiriedschnitte-vom Waldviertler Rind mit Grammelroulade und Paprika-Chilikraut	€21,50
Schweinsfiletspitzen in Pilzobersauce und Serviettenknödel	€15,90
Gegrillte Schweinsmedaillons mit Zeller-Erdäpfelpürée und Gemüsebouquet	€16,90
Gebackenes Karpfenfilet vom Kainz mit gemischtem Salat	€15,50

Ausgelöstes gebackenes Hendlhaxerl vom österreichischem Maishendl mit
gemischtem Salat €14,20

Gegrilltes Lachsfilet auf getrüffelten Nudeln mit Romanesco €17,90

Tafelspitz mit Zwiebelerdäpfel, Schnittlauchsauce und Apfelkren €16,50

„Hauscordon Bleu“

Vom Strohschwein mit Schinken und Gorgonzola gefüllt
dazu gemischter Salat €13,50

Unsere fleischlosen Gerichte:

Geschmorte Rote Rüben auf Gnocchi mit Kohlrabirahm €12,50

Vegane Krautnudeln mit Blattsalat €10,50

AUS DER WIRTSHAUSKUCHL

Wiener Schnitzel (von der Schale) vom Strohschwein mit gem. Salat	€ 11,90
Cordon bleu (von der Schale) vom Strohschwein mit gemischtem Salat	€ 12,80
Rindsbraten mit Preiselbeerfrucht und Serviettenknödel	€ 14,20
Herrengulasch mit Braterdäpfel, Spiegelei, Gurkerl und Würstel	€ 12,90
Blunzngröstl mit Krautsalat	€ 9,20
Veltliner Beuschl mit Serviettenknödel	€ 9,90

Süßes zum Abschluss

<i>Marillenpalatschinken-mit hausgemachter Marillenmarmelade</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Schokoladepalatschinken- mit hausgemachter Marillenmarmelade, Schokoladesauce und Schlagobers</i>	<i>€ 6,20</i>
<i>Apfelschnitte mit Schlag</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Grand Manierparfait mit Amarettozetschken und Schlagobers</i>	<i>€ 7,10</i>
<i>Lebkuchenmousse mit Weichseln</i>	<i>€ 7,20</i>
<i>1 Kugel Vanilleeis mit Heidelbeerkoch</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Mohnauflauf mit Schokoladesauce, Vanilleeis und Schlag</i>	<i>€ 7,10</i>
<i>Eiskaffee mal Anders! Frisch gebrühter Grosser Espresso in der Kanne mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlag</i>	<i>€ 6,20</i>
<i>Affogato al Caffé- Kleiner Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Hausgemachte Sorbets- Heidelbeer, Mango, Himbeere je Kugel</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Für unsere Dessert verwenden wir die Bio-Eier aus der Hendlerei Pfeifer aus Guntersdorf</i>	
<i>Käseteller klein</i>	<i>€ 7,20</i>
<i>Käseteller gr.</i>	<i>€ 9,50</i>