

VORSPEISEN

Rindercarpaccio mit getrüffeltem Petersilienpesto mariniert und Parmesan	€ 9,50
Wildleberpastete mit Sauce Cumberland und Butterbrioche	€ 9,50
Tomaten-Schafkäsestiks auf marinierten Blattsalat und Basilikumpesto	€ 8,90
Vitello Tonnato- Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	€ 10,50
Matjes auf Rote Rüben Apfeltatare	€ 9,80

SUPPEN

Klare Rindersuppe mit Frittaten	€ 3,30
Klare Rindersuppe mit Leberknödel	€ 3,50
Klare Rindersuppe mit Fleischstrudel	€ 3,50
Kürbiscremesuppe mit Obershaube, Kernen und Kernöl	€ 4,50

HAUPTSPEISEN

Geschmortes Beinfleisch mit Specklaucherdäpfelgröstl €16,90

Gegrilltes Zanderfilet auf Rote-Rübenragout und Petersilienerdäpfel
€19,20

Rosa gegrillte Beiriedschnitte-vom Waldviertler Rind mit
Grammelroulade und Kürbisgulasch €21,50

Schweinsfiletspitzen mit Speck, Zwiebel, Champignon in Curry-
Paprikaobersauce und Nudeln €15,90

Gegrillte Schweinsmedaillons auf Senfsauce mit überbackenen
Rahmkartoffel und Blattspinat €16,90

Gebackenes Knoblauchkotelett mit gemischtem Salat €11,50

Gebackenes Karpfenfilet aus dem Waldviertel mit gemischtem Salat
€15,50

Mit Parmesankruste überbackenes Maishendfilet auf Tomaten-Rucolarisotto
€14,50

„Hauscordon Bleu“

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

Unser fleischloses Gericht:

Kürbisquiche mit Kräuterdip und kleinem Blattsalat €10,90

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

€ 13,80

Herrengulasch mit Braterdäpfel, Spiegelei,

Gurkerl und Würstel

€ 12,90

Blunzngröstl mit Krautsalat

€ 8,90

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>Kernölparfait mit Weichselragout</i>	<i>€ 7,10</i>
<i>Cappucinomousse mit Cookie</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Topfenmohnknödel mit Zuckerbrösel und Heidelbeerkoch</i>	<i>€ 7,10</i>
<i>1 Kugel Vanilleeis mit Heidelbeerkoch</i>	<i>€ 4,20</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>