

Vorspeisen

Rindercarpaccio - mit getrüffeltem Petersilienpesto mariniert und
Parmesan
€ 12,90

Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
€ 14,20

Schaffrischkäse auf Linsensalat und Kernöl
€ 12,90

Black smoked Lachs mit Avocado- Mango und Paradeiser
€ 14,20

Suppen

Klare Rindssuppe mit Frittaten
€ 3,90

Klare Rindssuppe mit Leberknödel
€ 3,90

Klare Rindssuppe mit Fleischstrudel
€ 3,90

Paradeiser- Honig- Chilisuppe mit Croutons
€ 4,90

Hauptspeisen

Geschmorte Schweinsbackerl in Wurzeljus mit
Erdäpfelknödel

€ 17,20

Gebackenes ausgelöstes Hendlhaxerl vom
österreichischem Maishendl mit gemischtem Salat

€ 17,90

Gegrillte Beiriedschnitte von der Waldviertler Kalbin mit
Grammelroulade und Paprika-Chilikraut

€ 26,90

Schweinsfiletspitzen in Speck- Lauchoberssauce und
Butternockerl

€ 17,20

Gegrilltes Lachsfilet auf getrüffelten Nudeln und Brokkoli

€ 21,90

Gebackenes Karpfenfilet von der Fam. Kainz mit
gemischtem Salat

€ 17,90

Gegrillte Schweinsmedaillons in Parmesankruste auf
Tomaten-Rucolarisotto

€18,20

„Hauscordon bleu“ vom Strohschwein – gefüllt mit
Schinken und Gorgonzola, dazu gemischter Salat

€17,80

Vegetarisch:

Spargelrisotto mit Parmesan und Blattsalat

€18,90

Vegan: Gebratenes Gemüse auf Humus und veganem
Käse

€15,50

Bei Allergien informieren Sie bitte unser Servierpersonal!

Auf Wunsch vieler Gäste, bitten wir Sie, während den
Hauptmahlzeiten auf Zigarren und Zigarillos im Gastgarten zu
verzichten

Aus der Wirtshauskuchl

Wiener Schnitzel vom Schwein (Schale) mit gemischtem Salat

€ 16,20

Cordon bleu vom Schwein (Schale) mit gemischtem Salat

€ 17,20

Rindsbraten mit Preiselbeerfrucht und Serviettenknödel

€ 18,50

Herrengulasch- Rindsgulasch mit Braterdäpfel, Spiegelei,
Gurkerl und Würstel

€ 16,90

Blunzngröstl mit Krautsalat

€ 12,90

Veltliner Beuschl mit Serviettenknödel

€ 13,50

Süßes zum Abschluss

<i>Marillenpalatschinken</i> mit hausgemachter Marillenmarmelade	€ 4,80
<i>Schokoladepalatschinken</i> mit hausgemachter Marillenmarmelade, Schokosauce, Schlag	€ 6,20
<i>Mürbe Apfelschnitte</i> mit Schlag	€ 4,80
<i>Bananenmousse</i> mit hausgemachten Schokoladeneis	€ 7,90
<i>Nusspalatschinke</i> mit Schokoladensauce und Schlagobers	€ 6,80

1 Kugel Sauerrahmeis mit Weichsel € 4,20

Eiskaffee mal Anders! Frisch gebrühter doppelter Espresso in der Kanne
serviert, mit 2 Kugel Vanilleeis und Schlagobers € 7,50

Affogato al Caffé kleiner Espresso
mit 1 Kugel Vanilleeis € 4,50

Hausgemachte Sorbets

Erdbeer-Rhabarber, Mango/Maracuja, Himbeer je Kugel € 2,20

Für unsere Dessert verwenden wir die Bio- Eier aus der Hendlerei Pfeifer