

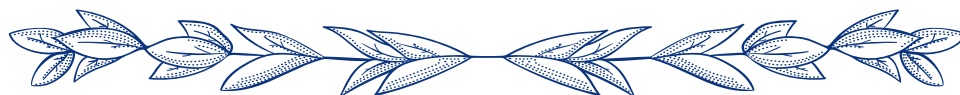
Vorspeisen

Sole Felsen Welt Salat (A,C,G) mit Paradeiseressig und Basilikumöl mariniert, dazu gebackene Mozzarellakugeln und Prosciuttoscheiben	8,90
Carpaccio vom Rind (C,G) mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan auf Rucola-Beet	9,90
Fetakäse im Speckmantel (G,H) gegrillt, dazu mariniertes Vogel-Nuss-Salat	9,30
Klassisches Beef Tartare (A,C,G,F,M) mit Grissini, Wachtelei und Parmesanchip	13,40
Trilogie vom Lachs (D,M) mit Senf-Dill-Sauce	10,60
„Kuvert“ bestehend aus Gemüseaufstrich und Topfenkas mit Schnittlauch, dazu Chili-Butter	4,80

Wir reichen zu jeder Vorspeise köstliches Steinofenbaguette!

Suppen

Klare Rindssuppe (A,C,G,L,M) mit Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten	3,60
Suppentopf nach „Art des Hauses“ (A,C,G,L,M) mit Wurzelgemüse, Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten	5,60
Waldviertler Erdäpfelsuppe (G,L) mit Speck, Karotten, Sellerie, Schwammerl und knusprigen Grammeln	4,90
Petersilienschaumsuppe (A,C,G,L) mit gebackenem Wachtelei	5,80



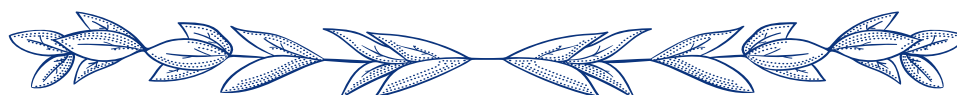
Alle Preise sind inkl. aller Steuern und in Euro angeführt.

Vegetarische Gerichte

Rahmige Spätzle (A,C,G) mit in Knoblauch gebratenem Blattspinat, dazu frisch gehobelter Parmesan, Röstzwiebel und geschmorte Kirschlorbeer	11,40
Brokkoli-Mozzarella-Laibchen (A,C,G) mit Kräuterdip und Salatgarnitur	13,20
Gebackene Risottobällchen (A,C,G,O) auf gelbem Paprikaschaum und gebratenen Zuckerschoten	12,80
Gnocchi-Gemüsepfanne (VEGAN) (A) mit saisonalem Gemüse und frischen Kräutern	12,90

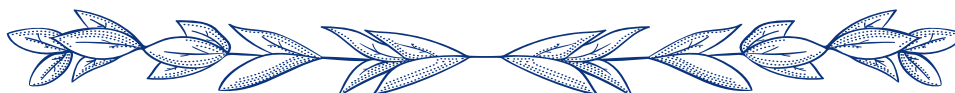
Fischgerichte

Waldviertler BIO Karpfenfilet (A,C,D,G,M) klassisch gebacken, mit Sauce Tartare und Waldviertler BIO Petersilienerdäpfel	14,90
Waldviertler BIO Karpfenfilet (A,C,D,G) natur gebraten, dazu Pastinaken-Creme und Polentini	15,70
Feines Filet vom Zander (A,D,G,O) auf Erbsenrisotto, mit glazierten Roten Rüben und Limettenschaum	17,60
Lachsforellenfilet (A,C,D,G,L,O) auf Linguine Nero mit feiner Safran-Sauce	16,90
Knoblauch-Garnelen (A,B,C,G) fein mariniert, mit feurigen Erdäpfeln und Knoblauch-Mayonnaise, dazu ofenfrisches Baguette	17,80



Fleischgerichte

<p>Pfeffersteak (250g) (A,G,L,O) mit Speck-Bohnen, gegrillten Kirschparadeisern und Braterdäpfeln</p>	23,70
<p>Schweinsschnitzerl Wiener Art (A,C,G) mit Waldviertler BIO Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren</p>	10,40
<p>Zarte Schweinsmedaillons (A,C,G,L) am Grill gebraten, mit einer pikanten Räucherspeck-Melange, dazu gebratene Serviettenknödel und Mandel-Brokkoli</p>	14,90
<p>Gekochter Tafelspitz vom Rind (A,G,L,M) mit Cremespinat, Waldviertler BIO Erdäpfelstampf, Apfelkren und SchnittlauchsaUCE</p>	16,30
<p>Pikante Rindsrouladen (A,G,L,M,O) herzhaft gefüllt mit Karotten, Sellerie und Speck, dazu Wurzelrahmsauce, Waldviertler Erdäpfelknödel und Preiselbeeren</p>	15,20
<p>Sole Felsen Bad Cordon Bleu (A,C,G,N) in Sonnenblumenkern-Panier mit Paradeisern und Mozzarella gefüllt, dazu Waldviertler BIO Pfannenerdäpfel</p>	13,40
<p>Zartes Hühnerbrüstchen Supreme (G,L,O) im Rohschinkenmantel auf cremigem Pilzrisotto und Rucola</p>	14,90
<p>Pikanter Grillteller (G) Gegrilltes vom Schwein, Rind, Huhn und Frankfurter Würstchen, mit Knoblauch-Kräuterbutter, Zucchini-Paprika-Gemüse und Pommes frites</p>	14,90
<p>Kalbsrahmgulasch (A,C,G,L) mit Kräuterspätzle und Sauerrahmhaube</p>	14,60



Desserts

Waldviertler Mohnnudeln (A,C,G,O)

mit hausgemachtem Zwetschkenröster und Staubzucker

7,30

Trilogie von der Terrine (A,C,G)

auf Amarena-Kirschen-Ragout

8,40

Panna Cotta-Parfait (G,O,N)

mit Himbeerragout und Crunch

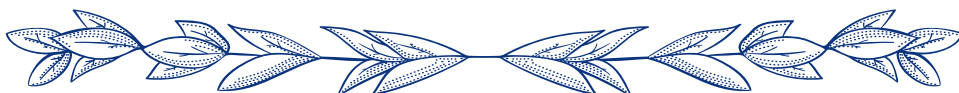
7,80

Mango-Sorbet (G,H,O)

auf Waldbeerspiegel mit Mandelcracker

7,40

A - glutenhaltiges Getreide, **B** - Krebstiere, **C** - Eier, **D** - Fisch
E - Erdnüsse, **F** - Soja, **G** - Milch, **H** - Schalenfrüchte, **L** - Sellerie
M - Senf, **N** - Sesam, **O** - Schwefeldioxid, **P** - Lupine, **R** - Weichtiere



Alle Preise sind inkl. aller Steuern und in Euro angeführt.