

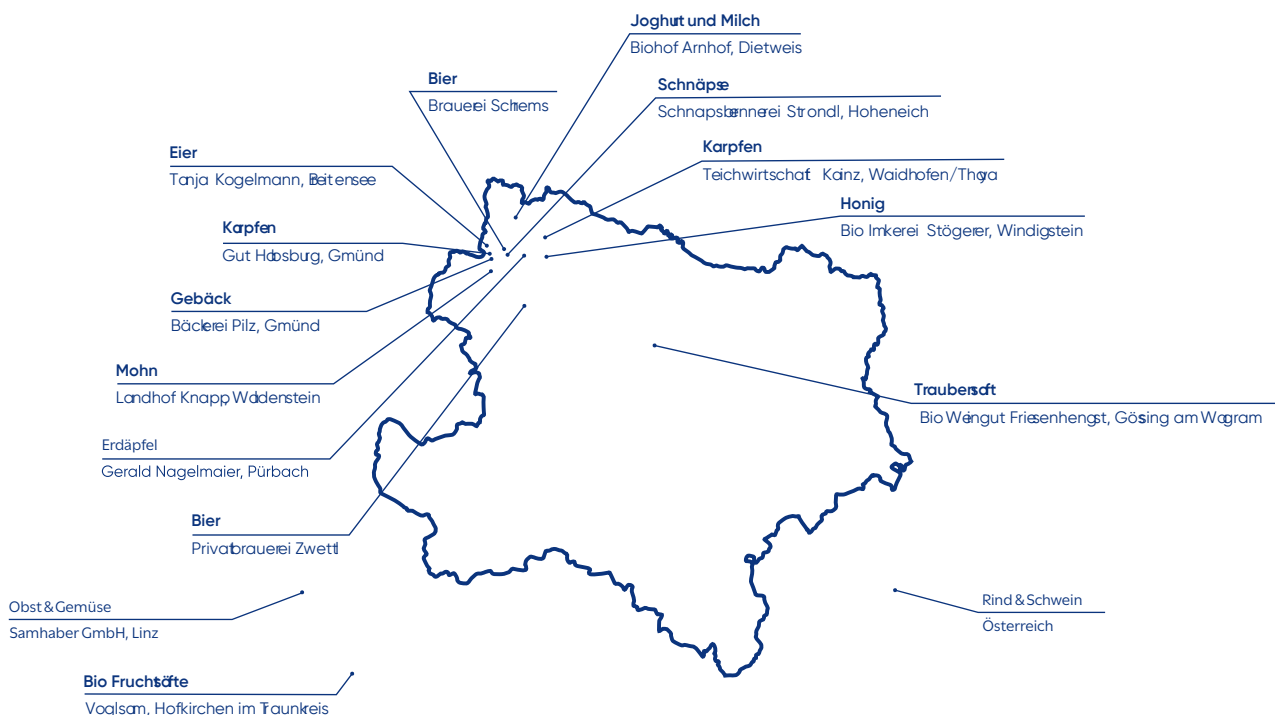
## Weil regional einfach besser ist!

Wir verwöhnen Sie gerne mit vielfältigen kulinarischen Köstlichkeiten aus der Region! Schön, dass es in unserer Gegend so viele Kleinbetriebe und Bauern gibt, die ihre Waren vermarkten! So kommen auch Sie in den Genuss dieser besonderen Produkte.

Auf unserer täglichen Speisekarte finden Sie eine große Auswahl typischer Waldviertler Spezialitäten wie Karpfen- und Mohngerichte sowie besondere Erdäpfelspezialitäten. Auch unsere Monatskarte ist ohne regionale, saisonale Speisen nicht komplett.

Mit dem Einkauf in der Region halten wir die Transportwege so kurz wie möglich und unterstützen heimische Betriebe, die im Einklang mit der Umwelt hochwertige Lebensmittel erzeugen.

Wir wünschen guten Appetit!



## Vorspeisen

<b>Beef Tatar</b> mit Wachtelei, Grissini und Parmesanchips	17,30
<b>Feta im Speckmantel</b> gegrillt auf mariniertem Vogerl-Nuss-Salat	14,90
<b>Räucherlachs</b> mit Oberskren und Rucola	16,10
<b>Sole Felsen Welt Salat</b> mit Apfelessig und Basilikumöl, dazu gebackene Mozzarellakugeln und Prosciutto	15,30
<b>Rote-Rüben-Türmchen (vegan)</b> mit Hummus und Pumpernickel-Crumble	12,10

Wir reichen zu jeder Vorspeise köstliches Steinofenbaguette!

## Suppen

<b>Klare Rindsuppe</b> mit Grießnockerl, Leberknödel oder Frittaten	5,20
<b>Waldviertler Erdäpfelsuppe</b> mit Speckstreifen und knusprigen Grammeln	6,50
<b>Knoblauchcremesuppe</b> mit Obershaube und Brotwürfeln	6,60
<b>Cremige Pastinakensuppe (vegan)</b> mit violetten Erdäpfelchips	6,80

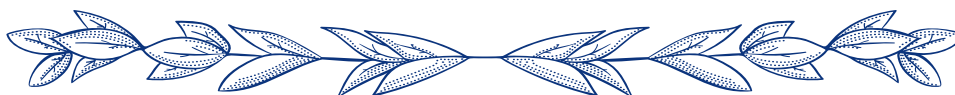


## Vegetarische Gerichte

<b>Tricolore-Spätzle-Bowl</b> mit in Knoblauch gebratenem Blattspinat, Champignons, frisch gehobeltem Parmesan, Röstzwiebeln und Kirschlorbeeren	<b>16,10</b>
<b>Broccoli-Mozzarellalaibchen</b> mit cremigem Zaziki	<b>17,10</b>
<b>Kichererbsenragout (vegan)</b> mit Saisongemüse und Duftreis	<b>16,40</b>

## Fischgerichte

<b>Seesaiblingsfilet gegrillt</b> auf cremigem Blattspinat, dazu knusprige Erdäpfelrösti	<b>23,10</b>
<b>Karpfenfilet klassisch gebacken</b> mit Waldviertler Petersilienerdäpfeln und Sauce Tartare	<b>19,90</b>
<b>Karpfenfilet gebraten</b> auf Knoblauchmelange mit Paprikamix und Polentini	<b>21,40</b>
<b>Zanderfilet gegrillt</b> mit Letschogemüse und Waldviertler Braterdäpfeln	<b>22,30</b>
<b>Beilagentausch</b>	<b>2,50</b>



Alle Preise sind inkl. aller Steuern und in Euro angeführt.  
Bei Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Service- bzw. Küchenpersonal.

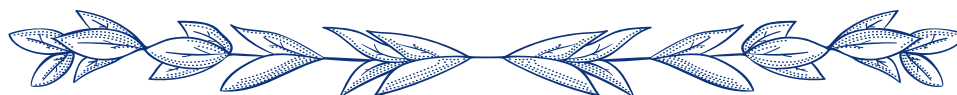
## Fleischgerichte

<b>Rinderfilet-Steak (250g roh)</b> mit Grillgemüse, Erdäpfeldippers und Pfeffersauce	<b>36,50</b>
<b>Gekochtes Schulterscherzel vom Rind</b> mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfeln, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce	<b>22,30</b>
<b>Cordon Bleu klassisch gebacken vom Schwein</b> gefüllt mit Gouda und Beinschinken, dazu Basmatireis und Preiselbeeren	<b>19,10</b>
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> mit Waldviertler Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	<b>17,10</b>
<b>Herzhafte Rindsroulade</b> mit Waldviertler Erdäpfelknödeln, Brokkoli und Preiselbeeren	<b>22,50</b>
<b>Gegrilltes Hühnerbrustfilet „Suprême“</b> mit Salbei und Rohschinken, dazu Rote-Rüben-Risotto, frittierter Rucola und Sesam-Teriyaki-Sauce	<b>21,40</b>
<b>Saftiger Putenspieß</b> mit knusprigen Erdäpfelwedges, Cocktailsauce, Karotten-Erbsengemüse und Kräuterbutter	<b>20,10</b>
<b>Schweinerückensteak</b> mit Specksauce, Serviettenknödeln und grünem Bohnengemüse	<b>22,70</b>
<b>Beilagentausch</b>	<b>2,50</b>



# Desserts

<b>Lauwarmes Mandelkuchlein</b> mit Heidelbeer-Zitronenragout und Mandelkeks	<b>8,70</b>
<b>Waldviertler Mohnnudeln</b> mit Zwetschkenröster und frischen Früchten	<b>10,20</b>
<b>Pistazien-Honig-Parfait (glutenfrei)</b> mit karamellisierten Walnüssen und griechischem Joghurt	<b>7,80</b>
<b>Kokossorbet (glutenfrei, laktosefrei, vegan)</b> mit Himbeerragout und Minze	<b>7,10</b>



Alle Preise sind inkl. aller Steuern und in Euro angeführt.  
Bei Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Service- bzw. Küchenpersonal.

# Getränke

## Aperitif

<b>Glas Sekt</b> (pur oder mit Orangensaft)	0,1l / 5,50
<b>Glas Prosecco Anno Domini</b> mit Holundersirup	0,1l / 3,70 0,1l / 4,30
<b>Campari Royal</b> (Campari, Sekt)	0,1l / 7,10
<b>Campari</b> (Soda oder Orange)	6,70
<b>Heidelbeer Spritz</b> (Heidelbeerlikör, Organics Bitter Lemon, Limetten)	6,80
<b>Limoncello Spritz</b> (Limoncello, Prosecco, Organics Bitter Lemon, Zitrone)	6,80
<b>Very Berry</b> (Lillet Blanc, Organics Purple Berry, Himbeeren)	6,80
<b>Sole Felsen Gin Tonic</b> (Sole Felsen Gin, Organics Tonic Water)	6,50
<b>Schremser Premium</b> (Bier)	0,2l / 3,90

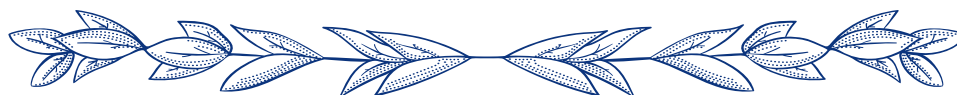
## Alkoholfreie Getränke

<b>Sodawasser</b>	0,3 l / 2,80	0,5 l / 3,20
<b>Leitungswasser</b> (Servicepauschale)		1,00
<b>Portion Zitrone</b>		2 cl / 0,80
<b>Römerquelle Mineralwasser</b> (prickelnd oder still)	0,3 l / 3,60	0,75 l / 6,90



# Alkoholfreie Getränke

<b>Hasenfit Fruchtsäfte 100 % BIO</b> (ohne Zucker, Aroma- und Konservierungsstoffe) (Apfel-Holunder, Apfel Naturtrüb, Apfel-Orange-Karotte)		0,25 l / 4,30
gespritzt mit Soda	0,3 l / 5,20	0,5 l / 5,80
mit Leitungswasser	0,3 l / 4,80	0,5 l / 5,40
<b>Rauch Fruchtsäfte</b> (Erdbeere, Pfirsich, Mango, Marille, Johannisbeere)		0,25 l / 4,30
gespritzt mit Soda	0,3 l / 5,20	0,5 l / 5,80
mit Leitungswasser	0,3 l / 4,80	0,5 l / 5,40
<b>Traubensaft</b>	0,3 l / 4,20	0,5 l / 5,00
gespritzt mit Soda	0,3 l / 3,80	0,5 l / 4,60
mit Leitungswasser	0,3 l / 3,60	0,5 l / 4,40
<b>Apfelsaft oder Orangensaft</b>	0,3 l / 3,70	0,5 l / 5,10
gespritzt mit Soda	0,3 l / 3,40	0,5 l / 4,20
mit Leitungswasser	0,3 l / 3,10	0,5 l / 4,00
<b>Himbeer- oder Holundersirup</b>		
gespritzt mit Soda	0,3 l / 2,90	0,5 l / 3,40
mit Leitungswasser	0,3 l / 2,60	0,5 l / 3,10
<b>Frucade Orange</b>		0,33 l / 3,70
<b>Organics by Red Bull®</b> (Bio-Erfrischungsgetränke) (Tonic Water, Simply Cola, Fizzy Peach, Black Orange, Bitter Lemon, Ginger Ale, Purple Berry, Ginger Beer)		0,2 l / 4,50
gespritzt mit Soda	0,3 l / 4,20	0,5 l / 5,10
mit Leitungswasser	0,3 l / 4,00	0,5 l / 4,30
<b>Coca Cola, Sprite, Fanta, Almdudler, Spezi</b>	0,3 l / 3,70	0,5 l / 5,10
gespritzt mit Soda	0,3 l / 3,40	0,5 l / 4,20
mit Leitungswasser	0,3 l / 3,10	0,5 l / 4,00
<b>Coca Cola Light oder Zero</b>		0,33 l / 3,70
<b>Eistee Pfirsich</b>	0,3 l / 3,40	0,5 l / 4,70
<b>Red Bull</b> (Energy Drink)		0,25 l / 4,50



Alle Preise sind inkl. aller Steuern und in Euro angeführt.  
Bei Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Service- bzw. Küchenpersonal.

## Waldviertler Bier-Spezialitäten

<b>Biere vom Fass</b>	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Zwettler Zwickl	3,90	4,30	4,80
Schremser Premium	3,90	4,30	4,80
Zwettler Original	3,90	4,30	4,80
Saurer Radler (Schremser Premium, Soda)	3,90	4,30	4,80
Hotel Radler (Zwettler Zwickl, Almdudler)	3,90	4,30	4,80

### Flaschenbiere

Schremser Doppelmalz	4,70
Schremser Roggenbier	4,70
Zwettler Luftikus	4,70
Zwettler Radler	4,30 / 4,80
Edelweiss Weizenbier	5,70
Edelweiss Alkoholfrei	5,20

## Sprizz Variationen

Unsere Weinauswahl finden Sie  
in der Weinkarte!

Weißwein oder Rotwein gespritzt	1/4 l / 3,50
1/8 l Wein gespritzt	1/2 l / 4,50
Kaiser Spritzer (Weißgespritzter, Holundersirup)	1/4 l / 4,30
Veneto Spritzer (Weißgespritzter, Aperol)	1/4 l / 6,30
Sole Felsen Welt Hugo (Prosecco, Soda, Blue Curacao)	1/4 l / 6,70



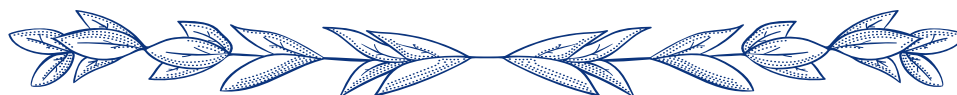
Alle Preise sind inkl. aller Steuern und in Euro angeführt.  
Bei Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Service- bzw. Küchenpersonal.

## Heiße Getränke

<b>Melange</b>	<b>3,70</b>
<b>Verlängerter</b> (braun oder schwarz)	<b>3,70</b>
<b>Cappuccino</b> (mit Milchschaum und Kakao bestreut)	<b>4,50</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,50</b>
<b>Kleiner Brauner oder kleiner Espresso</b>	<b>3,30</b>
<b>Großer Brauner oder großer Espresso</b>	<b>4,60</b>
<b>Häferlkaffee</b>	<b>4,20</b>
<b>Heiße Schokolade</b> mit Schlagobers	<b>4,10</b> <b>4,90</b>
<b>Teekanne</b> (verschiedene Sorten)	<b>3,30</b>
mit Rum (2 cl)	<b>5,30</b>
mit Zitrone (2 cl)	<b>4,10</b>
<b>Portion Schlagobers</b>	<b>0,90</b>

## Kaffee Spezialitäten

<b>Irish Coffee</b> (Großer Espresso, 4 cl Irish Whisky, brauner Zucker, Schlagobers)	<b>8,70</b>
<b>Café Amaretto</b> (Espresso, 2 cl Amaretto, mit Kakao bestreut)	<b>5,90</b>
<b>Café „Für Sie“</b> (Espresso, 2 cl Freihof Haselnusslikör)	<b>6,30</b>
<b>Café „Für Ihn“</b> (Espresso, 2 cl Grappa)	<b>6,70</b>



Alle Preise sind inkl. aller Steuern und in Euro angeführt.  
Bei Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Service- bzw. Küchenpersonal.