

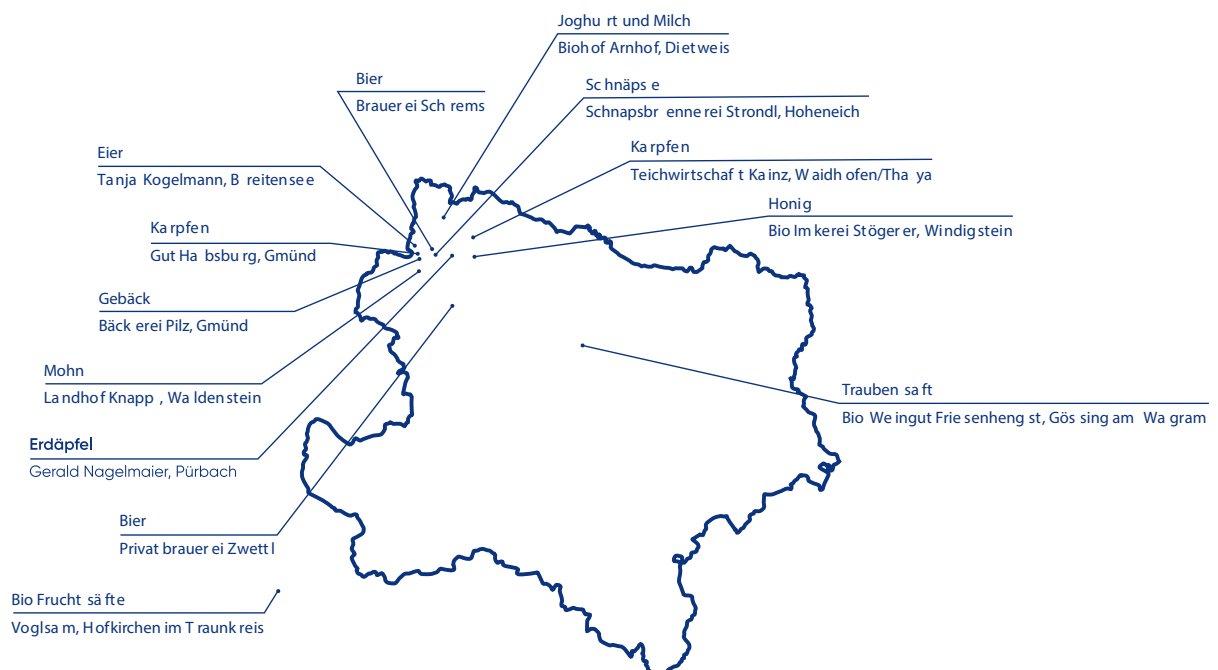
Weil regional einfach besser ist!

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!



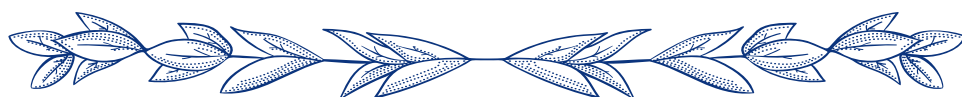
Vorspeisen

Beef Tatar mit Wachtelei, Grissini und Parmesanchips	16,90
Feta im Speckmantel gegrillt auf mariniertem Vogerl-Nuss-Salat	14,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren, Paradeis-Carpaccio, dazu Orangen- und Mandarinspalten	14,30
Rote-Rüben-Türmchen (vegan) mit Hummus und Pumpernickel-Crumble	11,70

Wir reichen zu jeder Vorspeise köstliches Steinofenbaguette!

Suppen

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl, Leberknödel oder Frittaten	4,90
Waldviertler Suppentopf mit Grießnockerl, Leberknödel und Frittaten	7,80
Waldviertler Erdäpfelsuppe mit Speckstreifen und knusprigen Grammeln	6,70
Gelbe Paprikasuppe (vegan) mit Zitronengras und Brotchips	6,20
Paradeiscremesuppe mit Risottobällchen und frittierter Petersilie	6,20



Vegetarische Gerichte

Tricolore Spätzle-Bowl

mit in Knoblauch gebratenem Blattspinat, Champignons,
frisch gehobelmtem Parmesan, Röstzwiebeln und Kirschparadeiser **15,90**

Waldviertler Erdäpfelpuffer

mit Sauerkraut und Knoblauchsauce **13,40**

Gebratene Waldviertler Erdäpfelroulade

mit Kräuterfüllung und Krensauce **13,40**

Würziges Gemüsecurry (vegan)

mit duftendem Basmatireis **15,50**

Fischgerichte

Gegrilltes Lachsfilet

mit mediterranem Gemüse und Waldviertler Erdäpfeltascherl **22,90**

Karpfen klassisch gebacken

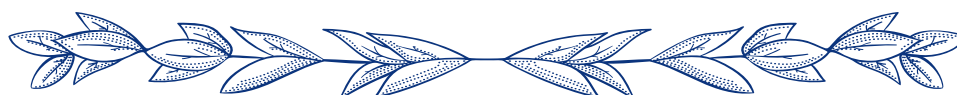
mit Waldviertler Petersilienerdäpfeln und Sauce Tartare **19,50**

Zanderfilet gebraten

mit Erbsenpüree, Waldviertler Rosmarin-Erdäpfelspalten
und Knoblauchbutter **19,10**

Beilagentausch

2,50



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

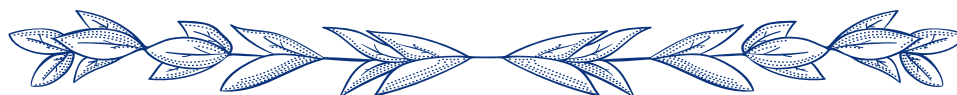
Fleischgerichte

Rinderfilet-Steak (250g roh) mit Zuckerschoten, Kroketten und Feigensauce	32,50
Gekochter Tafelspitz vom Rind mit Wurzelgemüse, Waldviertler Rösterdäpfeln, Cremespinat, Apfeln und Schnittlauchsauce	22,30
Cordon Bleu vom Schwein in Sonnenblumenkernpanade, gefüllt mit Rohschinken und Mozzarella, dazu Basmatireis und Preiselbeeren	17,80
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Waldviertler Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	16,30
Schweine-Medaillons vom Grill auf Champignonsauce, mit Fettuccine und Brokkoli	19,80
Herzhafte Rindsroulade mit Waldviertler Erdäpfelknödeln, Brokkoli und Preiselbeeren	20,40
Gegrillte Hühnerbrust mediterran gefüllt, dazu Parmesanrisotto und aromatisches Pak Choi	19,30
Glaciertes Kalbsvögel mit duftendem Erbsenreis und zartem Karottengemüse	20,90
Beilagentausch	2,50



Desserts

Lauwarmer Schokobrownie mit Himbeersauce und Schlagobers	8,40
Crème Brûlée mit Cassissorbet und Sesam-Hippe	7,10
Waldviertler Mohnnudeln mit Weichselragout und frischen Früchten	9,80
Erfrischendes Waldbeersorbet (vegan) auf Orangenragout	6,40



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

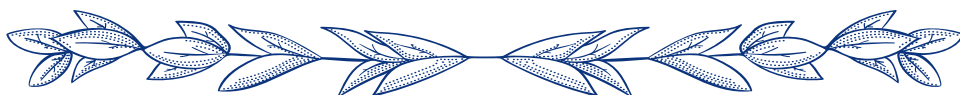
Getränke

Aperitif

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

Alkoholfreie Getränke

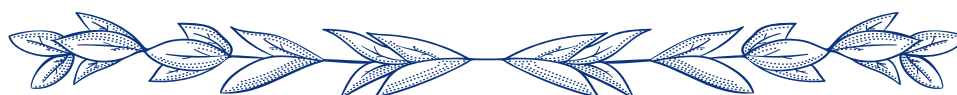
Sodawasser	0,3 l / 2,80	0,5 l / 3,20
Leitungswasser (Servicepauschale)		1,00
Portion Zitrone		2 cl / 0,80
Römerquelle Mineralwasser (prickelnd oder still)	0,3 l / 3,60	0,75 l / 6,90



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

Alkoholfreie Getränke

Hasenfit Fruchtsäfte 100 % BIO (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
Rauch Fruchtsäfte (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
Traubensaft	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
Apfelsaft oder Orangensaft	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
Himbeer- oder Holundersirup		
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
Frucade Orange		0,33 l / 3,70
Organics Tonic, Bitter Lemon oder Ginger Ale		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
Coca Cola, Sprite, Fanta, Almdudler, Spezi	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
Coca Cola Light oder Zero		0,33 l / 3,70
Eistee Pfirsich	0,3 l / 3,40	0,5 l / 4,70
Red Bull (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

Biere vom Fass	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
Edelweiss Weizenbier			5,70
Flaschenbiere			
Schremser Doppelmalz			4,70
Schremser Roggenbier			4,70
Zwettler Luftikus			4,70
Zwettler Radler		4,30	4,80
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



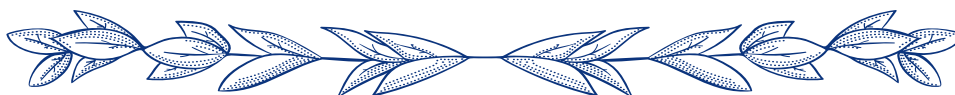
Alle Preise sind inkl. aller Steuern und in Euro angeführt.
Bei Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Service- bzw. Küchenpersonal.

Heiße Getränke

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

Kaffee Spezialitäten

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