

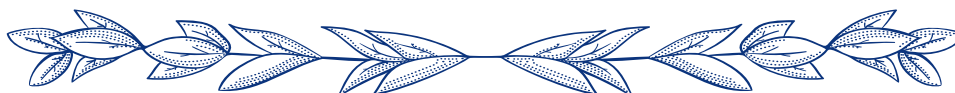
Vorspeisen

Schafkäsemousse (A,C,G,H) mit karamellisierten Walnüssen, Birnen-Chutney und Brioche	9,40
Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen (L,O) vom heimischen Weiderind, mit steirischem Kürbiskernöl	10,20
Fetakäse im Speckmantel (G,H) gegrillt, dazu mariniertes Vogelerl-Nuss-Salat	9,80
Klassisches Beef Tartare (A,C,G,F,M) mit Grissini, Wachtelei und Parmesanchip	13,90
Geräuchertes Bachforellenfilet (D,O) mit Oberskren und Fenchelsalat	11,40
„Kuvert“ bestehend aus Gemüseaufstrich und Topfenkäse mit Schnittlauch, dazu Chili-Butter	4,80

Wir reichen zu jeder Vorspeise köstliches Steinofenbaguette!

Suppen

Klare Rindsuppe (A,C,G,L,M) mit Leberknödel, Grießnockerl, Frittaten oder Kaspressknödel	3,80
Waldviertler Erdäpfelsuppe (A,G,L) mit Speck, Karotten, Sellerie, Schwammerln und knusprigen Grammeln	4,90
Tomatensuppe (A,G,L) mit Brotchip und Obershaube	5,80



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

Vegetarische Gerichte

Rahmige Spätzle (A,C,G,L,M,N)

mit in Knoblauch gebratenem Blattspinat,
dazu frisch gehobelter Parmesan, Röstzwiebel und
geschmorte Kirschlorbeeren

12,80

Selleriescheiben (A,C,G,L,M,N)

in Sesampanade, mit Petersilienerdäpfel und Sauce tartare

10,90

Kokos-Gemüsecurry (G,L)

mit Duftreis

13,40

Bunte Quinoa-Pfanne (F)

mit gebratenen Tofuwürfeln

13,40

Fischgerichte

Lachsfiletsteak (G,D)

auf cremigem Blattspinat,
mit gefüllten BIO-Erdäpfeltaschen

17,50

Waldviertler BIO Karpfenfilet (A,C,D,G)

natur gebraten, dazu Pastinaken-Creme und Polentini

15,90

Saltimbocca vom Zander (A,D,G,O)

im Rohschinken gegrillt, mit Mandel-Brokkoli,
BIO-Rosmarinerdäpfeln und Kräuterdip

17,90

Goldbrassenfilet (A,C,D,G,L,O)

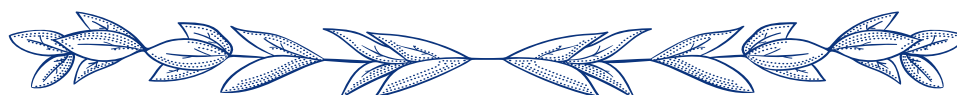
auf mediterranem Tomatenrisotto,
mit frisch gehobeltem Parmesan

19,20

Karpfen klassisch gebacken (A,C,D,G)

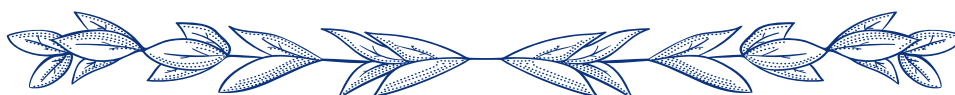
mit BIO-Petersilienerdäpfeln und Sauce tartare

15,60



Fleischgerichte

Pfeffersteak (250g) (A,G,L,O) mit Pfefferrahmsauce, Steak-Pommes und Grillgemüse	24,50
Schweineschnitzel Wiener Art (A,C,G) mit Waldviertler BIO-Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	11,60
Gemischter Filetspieß (A,C,G,L) mit Letschogemüse, gegrillten Würstchen, BIO-Braterdäpfeln, knusprigen Speckstreifen und Kräuterbutter	16,40
Gekochter Tafelspitz vom Rind (A,G,L,M) mit Cremespinat, Waldviertler BIO-Erdäpfelstampf, Apfelkren und Schnittlauchsauce	16,80
Pikante Rindsrouladen (A,G,L,M,O) herzhaft gefüllt mit Karotten, Sellerie und Speck, dazu Wurzelrahmsauce, Waldviertler BIO-Erdäpfelknödel und Preiselbeeren	15,70
Cordon Bleu vom Schwein (A,C,G,N) in Kräuterpanade, mit Schinken und Edamer gefüllt, dazu Basmati-Reis und Preiselbeeren	13,90
Zartes Hühnerbrüstchen Suprême (G,L,O) mit Gemüseschupfnudeln an Cognacsauce	14,90
Feines Ragout vom Kalb (A,C,G,L) auf Tellerrösti und Karottengemüse	14,90
Schweinefiletmedaillons vom Grill (A,C,G,L,O) auf Champignonrahmsauce, mit Serviettenknödel und Speckbohnen	15,90



Desserts

Warmes Schoko-Soufflé (A,C,G,O)

mit flüssigem Kern und mit Erdbeersorbet fein garniert

7,90

Trilogie von der Terrine (A,C,G)

auf Amarena-Kirschen-Ragout

8,60

Waldviertler Mohnnudeln (A,C,G)

mit hausgemachtem Sole Felsen Gin-Eis und Zwetschgenröster

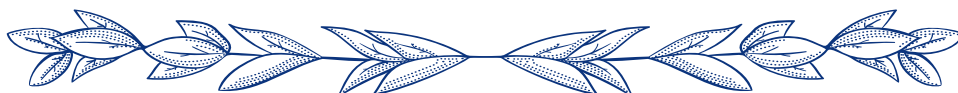
8,40

Mango-Sorbet (G,H,O)

auf Waldbeerspiegel mit Mandelcracker

7,80

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.