

Předkrmy

Espuma z ovčího sýra (A,C,G,H) s karamelizovanými vlašskými ořechy, hruškovým chutney a brioškou	9,40
Domácí vařené hovězí maso v aspiku (L,O) z místního hovězího masa z pastvin, se štyrským dýňovým olejem	10,20
Sýr feta zabalený ve slanině (G,H) grilovaný, k tomu marinovaný salát s kozlínkem polním a ořechy	9,80
Klasický hovězí tatarský biftek (A,C,G,F,M) s tyčinkami grissini, křepelčím vejcem a parmazánovým chipseem	13,90
Uzený filet ze pstruha potočního (D,O) s křenem se šlehačkou a fenyklovým salátem	11,40
„Kuvert“ skládá se ze zeleninové pomazánky a tvarohového sýra s pažitkou, podává se s chilli máslem	4,80

Ke každému předkrmu podáváme výtečnou bagetu z kamenné pece!

Polévky

Čirý hovězí vývar (A,C,G,L,M) s játrovými knedlíčky, krupicovými noky, celestýnskými nudlemi nebo sýrovými knedlíčky	3,80
Bramborová polévka z Waldviertlu (A,G,L) se slaninou, mrkví, celerem, houbami a křupavými škvarky	4,90
Rajčatová krémová polévka (A,G,L) s chlebovými lupínky a šlehačkou	5,80



Všechny ceny zahrnují všechny daně a jsou uvedeny v eurech.

Vegetariánská jídla

Krémové špecle (A,C,G)

s listovým špenátem smaženým na česneku,
s čerstvě nastrouhaným parmezánem,
opečenou cibulkou a dušenými cherry rajčaty

12,80

Celerové plátky (A,C,G,L,M,N)

v sezamové panádě s bramborami s petrželkou a tatarskou omáčkou

10,90

Zeleninové kari s kokosem (G,L)

s voňavou rýží

13,40

Barevná pánev s quinoou (F)

se smaženými kostkami tofu

13,40

Rybí pokrmy

Filet z lososa (G,D)

na krémovém listovém špenátu,
s plněnými kapsami z bio brambor

17,50

Filet z bio kapra z Waldviertlu (A,C,D,G)

přírodně pečený, s pastinákovým krémem a polentini

15,90

Saltimbocca z candáta (A,D,G,O)

grilovaná v sušené šunce, s mandlovou brokolicí,
rozmarýnovými bio bramborami a bylinkovým dipem

17,90

Filet z pražmy (A,C,D,G,L,O)

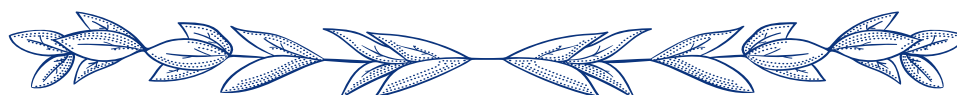
na středomořském rajčatovém risottu,
s čerstvě nastrouhaným parmazánem

19,20

Kapr klasicky smažený (A,C,D,G)

s bio bramborami s petrželkou a tatarskou omáčkou

15,60



Všechny ceny zahrnují všechny daně a jsou uvedeny v eurech.

Masové pokrmy

Pepřový steak (250g) (A,G,L,O)

s pepřovou smetanovou omáčkou,
steakovými hranolkami a grilovanou zeleninou

24,50

Vepřový řízek po vídeňsku (A,C,G)

s waldviertlerskými bio bramborami s petrželkou a brusinkami

11,60

Variace grilovaných mas (A,C,G,L)

s medailonky z kuřecího, vepřového a hovězího masa,
grilovaná klobása, bio smažené brambory,
zeleninové letscho a bylinkové máslo

16,40

Vařená hovězí svíčková „Tafelspitz“ (A,G,L,M)

s krémovým špenátem, waldviertlerskou bio bramborovou
kaší, jablečným křenem a pažitkovou omáčkou

16,80

Pikantní hovězí roláda (A,G,L,M,O)

plněná mrkví, celerem a slaninou,
podávaná s kořenovou smetanovou omáčkou,
waldviertlerskými bio bramborovými knedlíky a brusinkami

15,70

Cordon Bleu z vepřového masa (A,C,G,N)

v bylinkovém trojobalu, plněný šunkou a eidamem,
podávaný s rýží basmati a brusinkami

13,90

Křehká kuřecí prsíčka Suprême (G,L,O)

se zeleninovo-bramborovými noky v koňakové omáčce

14,90

Jemné telecí ragú (A,C,G,L)

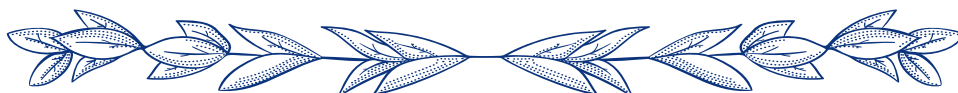
podávané s rosti a mrkví

14,90

Grilované medailonky z vepřové panenky (A,C,G,L,O)

se smetanovou omáčkou s žampiony, knedlíky
a fazolkami na slanině

15,90



Dezerty

Teplé čokoládové suflé (A,C,G,O)

s tekutým středem, jemně zdobené jahodovým sorbetem

7,90

Variace sladkých terin (A,C,G)

na ragú z třešní Amarena

8,60

Waldviertlerské nudle s mákem (A,C,G)

s domácí zmrzlinou s ginem Sole Felsen a pečenými švestkami

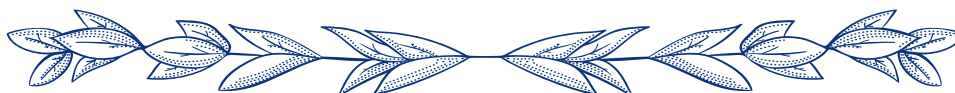
8,40

Mangový sorbet (G,H,O)

s lesními plody a mandlovými sušenkami

7,80

A - obilniny obsahující lepek, **B** - koryši, **C** - vejce, **D** - ryby
E - arašidy, **F** - sója, **G** - mléko, **H** - skořápkové plody, **L** - celer
M - hořčice, **N** - sezam, **O** - oxid siřičitý, **P** - lupina, **R** - měkkýši



Všechny ceny zahrnují všechny daně a jsou uvedeny v eurech.