

## Vorspeisen

---

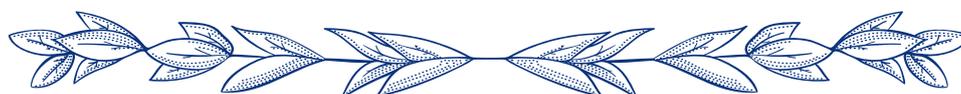
<b>Fetakäse im Speckmantel (G,H,M)</b> gegrillt, dazu mariniertes Vogerl-Nuss-Salat	10,60
<b>Klassisches Beef Tartare (A,C,G,F,M)</b> mit Grissini, Wachtelei und Parmesanchip	14,90
<b>Geräuchertes Bachforellenfilet (D,G,M,O)</b> mit Oberskren und Fenchelsalat	12,30
<b>„Kuvert“ (A,G,L)</b> bestehend aus Gemüseaufstrich und Topfenkäse mit Schnittlauch, dazu Chili-Butter	4,80

Wir reichen zu jeder Vorspeise köstliches Steinofenbaguette!

## Suppen

---

<b>Klare Rindsuppe (A,C,G,L)</b> mit Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten	4,10
<b>Waldviertler Erdäpfelsuppe (A,G,L)</b> mit Speck, Karotten, Sellerie, Schwammerln und knusprigen Grammeln	4,90
<b>Tomatensuppe (A,G,L)</b> 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 Kirscharadeiser

13,40

### Kokos-Gemüsecurry (A,H,L)

mit Duftreis

14,10

## Fischgerichte

### Lachsfiletsteak (A,C,D,G,L)

auf cremigem Blattspinat,  
mit gefüllten BIO-Erdäpfeltaschen

18,40

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

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

18,40

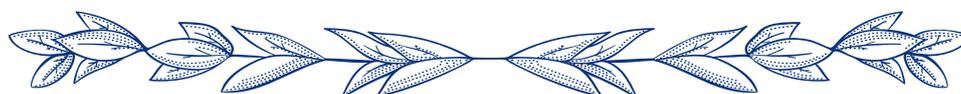
### Karpfen klassisch gebacken (A,C,D,G)

mit BIO-Petersilienerdäpfeln und Sauce tartare

16,10

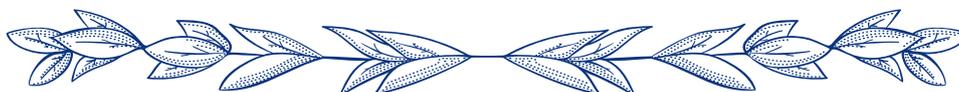
### Beilagentausch

2,50



## Fleischgerichte

<p><b>Pfeffersteak (250g) (A,G,L,O)</b> mit Pfefferrahmsauce, Steak-Pommes und Grillgemüse</p>	<b>24,50</b>
<p><b>Gemischter Grillteller (A,C,G,L)</b> mit Medaillons von Huhn, Schwein &amp; Rind, gegrillte Würstchen, BIO-Braterdäpfeln, Letschogemüse und Kräuterbutter</p>	<b>16,90</b>
<p><b>Gekochter Tafelspitz vom Rind (A,G,L,M)</b> mit Cremespinat, Waldviertler BIO-Erdäpfelstampf, Apfelkren und Schnittlauchsauce</p>	<b>17,40</b>
<p><b>Pikante Rindsrouladen (A,G,L,M,O)</b> herzhaft gefüllt mit Karotten, Sellerie und Speck, dazu Wurzelrahmsauce, Waldviertler BIO-Erdäpfelknödel und Preiselbeeren</p>	<b>16,20</b>
<p><b>Cordon Bleu vom Schwein (A,C,G,L,N)</b> in Kräuterpanade, mit Schinken und Edamer gefüllt, dazu Basmati-Reis und Preiselbeeren</p>	<b>14,60</b>
<p><b>Schweinefiletmedaillons vom Grill (A,C,G,L,O)</b> auf Champignonrahmsauce, mit Serviettenknödel und Speckbohnen</p>	<b>16,50</b>
<p><b>Beilagentausch</b></p>	<b>2,50</b>



## Desserts

**Warmes Schoko-Soufflé (A,C,G,O)**

mit flüssigem Kern und mit Erdbeersorbet fein garniert

7,90

**Waldviertler Mohnnudeln (A,C,G)**

mit hausgemachtem Sole Felsen Gin-Eis und Zwetschgenröster

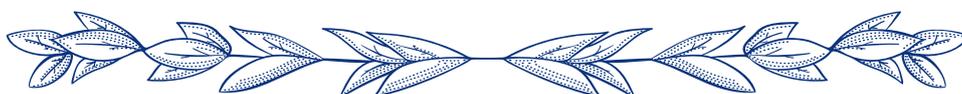
8,40

**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.