

# Speisekarte



### Vorspeisen:

Mozzarella Burrata,

Rucola, Paradeiser, Bärlauchtoast € 13,80

Thunfischsalat € 12,80

Hausgemachte Kalbsleberpastete, Salat Garnitur, Preiselbeeren Toastbrot € 9,80

#### Suppen:

Spezialcremesuppe € 6,90

Rindsuppe mit Frittaten € 5,20

Rindsuppe mit Fleischstrudel und Gemüse € 5,90

Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel € 5,90

Rindsuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel € 6,90

Hauptspeisen:

Cordon bleu, Wedges € 19,80

Eierschwammerl à la crème mit Semmelknödel € 22,80

Schnitzel (Wiener Art) vom Stroh-Schwein (Kaiserteil), Petersilerdäpfel € 16,90

Marillen Frizzante € 4,90 Holen Sie sich den Sommer ins Glas

1/8 Zweigelt Reserve, Johann Strauss, Kremstal € 4,90

1/8 Gelber Muskateller, Weingut Kohl, Rohrendorf € 4,90



# **Speisekarte**



#### Hauptspeisen:

¼ Gansl vom 4,20 kg Gansl, Apfelrotkraut, Knödelduett (Erdäpfel und Semmelknödel), Gansl-Safterl und Preiselbeerbirne € 33,90

Waldviertler Karpfen gebacken, gemischte Salat € 23,80

Hirschragout, Serviettenknödel, Wildpreiselbeeren € 19,80

Hühnerfilet (Maishendl aus Freilandhaltung) gebacken mit Reis € 18,90

Gebackener Käse, Petersilerdäpfel, Sauce Tartare € 16,90

Geröstete EierschwammerIn mit Ei PetersilerdäpfeIn aus dem Pfandl & bunter frischer Blattsalatteller € 22,80

Frische Trüffelnudeln mit grünem Salat € 21,80

### 1/8 St. Laurent Ried Kirchberg, Weingut Luckner, Falkenstein € 4,90

Pistazien Kaffee Latte, (Kaffee, Pistazien Topping, Schlagobers, geriebene Pistazien) € 6,90

Bei uns wird frisch gekocht und das soll auch so bleiben, daher kann es bei größerem Gästeansturm auch ab und an zu Wartezeiten kommen, dafür vorab schon ein kleines "Entschuldigung".

"Bei einer Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 €"

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.