



Speisekarte



Vorspeisen:

Mozzarella Burrata, Rucola, Paradeiser,

Bärlauchtoast € 12,80

Thunfischsalat € 12,80

Hausgemachte Kalbsleberpastete, Salat Garnitur,

Preiselbeeren Toastbrot € 12,80

Suppen:

Spargelcremesuppe mit Ei € 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:

Altwiener Backfleisch mit Vogerl-Erdäpfelsalat € 24,80

Zwiebelrostbraten (aus der Bio-Beiried geschnitten),

Rostbratensaft, Röstzwiebel, Rosterdäpfeln € 23,80

Cordon bleu, Wedges € 19,80

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

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



Speisekarte



Hauptspeisen:

Omas Spanferkelrollbraten,

Sauerkraut, Semmelknödel € 19,80

Waldviertler Karpfen gebacken, gemischte Salat € 23,80

Marchfelder Solospargel, Sauce Hollandaise,
Petersilerdäpfel € 22,80 (mit Butterfischfilet + 6,-€)

Hirschragout, Serviettenknödel, Wildpreiselbeeren € 19,80
(mit frischen schwarzen Trüffeln + 4€ Aufpreis)

Bio Hühnerfilet gebacken mit Reis € 18,90

Schnitzel (Wiener Art) vom Bio-Schwein (Kaiserteil),

Petersilerdäpfel € 16,90

Gebackener Käse, Petersilerdäpfel, Sauce Tartare € 16,90

Spinat-Käseknödel mit Bärlauchsauce € 16,90

Hausgemachte Gemüsebällchen gebacken, Erdäpfeln, Joghurt-Kräuter Dip € 15,90

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

Sekt mit Granatapfel € 4,90 Glas

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