



Tagesempfehlungen:

Leberknödelsuppe 5,-

Blunzngröstl mit Sauerkraut 13,-

Schokotorte nach Art des Hauses 5,-

Herbstlicher Strudel 5,-

Malakofftorte 5,-

Änderungen vorbehalten!

Ohne Fleisch:

Frittatensuppe 4,80

Kürbissuppe vom Hokaido mit Ölspur 5,00

Rote Rüben Carpaccio mit Kernöl und Donauland-Nüssen 6,-

Hausgemachte Gnocchi mit Käsesauce; 12,-

Hausgemachte Ravioli mit Kürbisfülle & Bergkäse; 12,-

Mit Fleisch:

Carpaccio vom Rehrücken mit Rucola und Parmesan 12,-
Kleiner Rindfleischsalat mit Kernöl 8,80

Cordon Bleu von der Putenbrust

Heimische Pute aus dem Waldviertel
gefüllt mit Wachauerschinken und Bergkäse,
dazu Reis, Preiselbeeren und Salat; 15,50

Schnitzel in der Pfanne gebacken

vom Ötscherblickschwein 13,80
vom Kremstaler Kalb 24,-
mit Erdäpfelsalat, Preiselbeeren und Zitrone;

Lachsforellenfilet im Olivenöl gebraten

Fisch aus dem Ysperteich
mit Süßkartoffelpüree, Marillenchutney und Rucola; 22,-

Gulasch vom Schulterscherz - Donaulandrind
mit Serviettenknödeln 14,-

Nachspeisen:

Palatschinke gefüllt mit Marillen-oder Preiselbeermarmelade 2,80
Böhmische Palatschinke (Powidl, Mohn, Schoko, Eis) 6,50
Warmer Schokokuchen mit Nougatsauce und Beeren 7,-
Kaiserschmarrn mit Wachauermarillenröster 11,- (Dauer 20min)

Bourbon Vanilleeis mit Schokobananen 6,50
Eiskaffee 7,-

Vanille, Schoko, Erdbeer, Zitrone, Marille je Kugel 1,80

Käseteller mit verschiedenen Käsespezialitäten
und roten Donaulandnüssen - die Spezialität aus unserem Garten; 9,80

1 Glas Süßwein 1/16l Beerenauslese 2011 vom Weingut Kroiss aus Illmitz 3,50€

Schnaps:

Edelbrände von der Birne, Marille, Kriecherl, Zwetschke 2cl 4,80
Gin vom Krenn Hans 2cl 4,80
2cl Whisky aus Roggenreith vom Haider 6,-
Gin Tonic 6,-
Nusslikör vom Baum im Innenhof 2cl 3,30

Infos über Allergene werden mündlich erteilt.

Speisen zum Abholen -
gerne während der Küchenzeiten möglich.
Bitte um rechtzeitige Vorbestellung.