



**Frisch gekochte Menüs mit regionalen Produkten
im Gasthof und zum Abholen**

Dienstag 28. November

Klare Suppe mit Gemüsetaschen
Netzbraten mit Püree und Salat
Schokoschnitte nach Art des Hauses

Mittwoch 29. November

Grießnockerlsuppe
Schnitzel aus der Pfanne mit Dittsalat
Eis und frische Früchte

Freitag 1. Dezember

Knoblauchrahmsuppe
Rote Rüben Knödel auf Krensaucе und Blattsalat
Mohnnudeln

Samstag und Sonntag 2. und 3. Dezember

Sikawildbraten, Waldviertler Karpfen in der Mohnhülle
Stelze vom Hagsdoferschwein, Schweinebraten
und á la Carte mit vielen Wirtshaus-Klassikern
Süß: hausgemachte Weihnachtskekse

Montag & Donnerstag - Ruhetage im Restaurant

[Änderungen vorbehalten !](#)

Tagesempfehlungen:

Carpaccio vom Sikawildfilet mit Parmesan, Balsamico und Rucola; 12,-

Butterschnitzel vom Sika und Reh

mit 2erlei Püree und 2erlei Kraut; 20,-

Geschmorter Sikawildbraten

mit Böhmischen Knödeln, Speckbohnen&Blaukraut; 25,-

Geschmortes Gulasch vom Reh mit Knödeln; 20,-

Kürbis Kraut Nudeln mit Dip und Blattsalat; 13,-

Waldviertler Mohntorte mit Apfel 5,50

Gespickter Rehrücken mit Schlagobers 5,50

Tiramisu 5,50

Hausgemachte Weihnachtskekse

1 Stamperl **Nussschnaps** - Ernte 2021 von dem 90jährigen Baum im Innenhof 2cl 4,-

Die leichtere Wirtshausküche - Vegetarisches:



Rote Rübenwürfel mariniert dazu Ziegenkäsebällchen und Rucola 6,-

Frittatensuppe 5,-

Krautsuppe vom Braunschweigerkraut 5,50

Grießnockerlsuppe 5,-

Hausgemachte Teigtaschen mit Kürbis-Frischkäsefülle & Salat; 14,-

Käsespätzle vom Räskäse mit Blattsalat; 13,-

Selbstgemachte **Bandnudeln** mit grünem Pesto & roten Nüssen, Blattsalat; 13,-

Knödel Gröstl mit **Gemüse und Salat**; 12,80

Fleisch und Fisch:

Carpaccio vom Donaulandrinderfilet garniert 12,-
Steirischer **Prosciutto** mit Parmesan und Wachauerlaberl 8,80

Cordon Bleu von der Steirer Hendlbrust
gefüllt mit Bergkäse und Wachauerschinken
mit Reis, Preiselbeeren und Salat; 17,50

Schnitzel in der Pfanne gebacken
vom **Ötscherblickschwein** 15,-
von der Waldviertler Putenbrust 18,-
mit Erdäpfelsalat, Preiselbeeren und Zitrone;

Bio-Saiblingsfilet im Rapsöl gebraten
Fisch aus dem Mariazellerland
auf Rieslingssauce und Selleriepüree; 24,-

Blunzngröstl mit Sauerkraut, Senf und Kren; 13,-

Sacherwürstel mit Senf, Kren und Salzstange 7,20

Nachspeisen:

Böhmische Palatschinke (Powidl, Mohn, Schoko, Eis) 6,50
Warmer Schokokuchen mit Nougatsauce und Beeren 7,-
Marzipan-Nougat-Mousse mit 2erlei Dip 7,-
Kaiserschmarrn mit Marillenröster 12,50

Kugalkaffee (Espresso groß und Bourbon-Vanilleeis) 5,-
Bourbon Vanilleeis mit Schokobananen 6,50

Bourbonvanille, Erdbeere, Schokolade,
Pistazie, Heidelbeere pro Kugel 1,70€

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 5,50€

Schnaps:

Edelbrände von der Birne, Marille, Kriecherl, Zwetschke 2cl 5,50

Gin vom Krenn Hans 2cl 5,50

2cl Whisky aus Roggenreith vom Haider 6,-

Gin Tonic 6,50

Nusslikör vom Baum im Innenhof 2cl 3,50

Infos über Allergene werden mündlich erteilt.

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