



**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 Böhmisches 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 Rässkäse 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.**