



Tagesempfehlungen:

Wildsuppe mit Bröselknödel 6,50

Erdäpfel-Gansl- Gröstl mit Blaukraut; 13,-

Blunzngröstl mit Sauerkraut, Senf und Kren; 13,-

Topfentorte 5,-

Apfelkuchen mit Schnnehaube 5,-

Änderungen vorbehalten!

Ohne Fleisch:

Frittatensuppe 4,80

Kürbissuppe vom Hokaido mit Ölspur 5,00

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

Käsespätzle vom Bergkäse und Blattsalat 13,-

Eiernockerl mit Blattsalat; 11,-

Hausgemachte Ravioli mit Kürbisfülle & Bergkäse 13,-

Mit Fleisch:

Carpaccio vom Rehrücken mit Rucola und Parmesan 12,-

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
mit Erdäpfelsalat, Preiselbeeren und Zitrone;

Lachsforellenfilet im Olivenöl gebraten

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

Waldviertler Karpfenfilet

im Rapsöl gebacken
mit Gemüse-Mayonnaise-Salat 19,80

Nachspeisen:

Palatschinke gefüllt mit Marillen oder Feigenmarmelade 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 5,50€

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.