



*Frisch gekochte Köstlichkeiten von regionalen Produkten
im Gasthof und zum Abholen*

Dienstag 28. März

Dinkelnockerlsuppe

Kohlgemüse mit Serviettenknödel und gekochtem Hüferl

Becherkuchen

Mittwoch 29. März

Erbsen-Schöberlsuppe

Fleischknödel mit Krautsalat

Germstrudel mit Apfel-Nuss-Fülle

Freitag 31. März

Frischkäse mit Bärlauchpesto

Gemüsepalatschinke mit 2erlei Dip und Salat

Donaulandnussnudeln mit Vanillesauce

Samstag 1. April und Sonntag 2. April

Backhendl vom Steirer Huhn & hausgemachter Erdäpfelsalat;

Langsam und behutsam gebacken, das saftige Huhn das nicht im Fritter landet!

Baumkuchentorte

Änderungen vorbehalten!

Ohne Fleisch:

Gemüsebouillon mit Frittaten 4,80

Bärlauchsuppe 5,50

Hagsdorfer Ditta Erdäpfelsuppe 5,50

Gemüserolle mit Schnittlauchdip und Garnierung 7,-

Erdäpfel Kraut Fleckerl

mit Kräuterdip & Salat 12,80

Hausgemachte Bandnudeln mit Bärlauchpesto & Bergkäse
und Blattsalat 13,-

Mit Fleisch:

Carpaccio vom Donaulandrinderfilet garniert 12,-

Norwegischer Räucherlachs vom Wandl 10,50,-

Cordon Bleu von der **Steirerhühnerbrust**

gefüllt mit Wachauerschinken und Bergkäse,
dazu Braterdäpfel, Preiselbeeren und Salat; 16,50

Schnitzel vom **Ötscherblickschwein**

in der Pfanne gebacken

mit Hagsdorfer Ditta- Erdäpfelsalat 14,50

Natur Schnitzel von der **Waldviertler Putenbrust**

mit Basmatireis, Kohlsprossen und Salat; 16,50

Blunzngröstl mit Sauerkraut, Senf und Kren; 13,-

Langsam geschmortes **Gulasch**

vom Donaulandrind Schulterscherz

mit Serviettenknödeln; 14,-

Mariazeller Bio- Lachsforellenfilet

im Rapsöl gebraten

mit 2erlei Püree

Chutney und Rucola 22,-

Nachspeisen:

- Palatschinke gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade 2,80
Böhmische Palatschinke (Powidl, Mohn, Schoko, Eis) 6,50
Schokolademousse mit 2erlei Früchtetip 7,-
Powidl Tascherl in Butterbrösel und Apfelröster 8,- (Dauer 15min)

Bourbon Vanilleeis mit Bananen und Schokonougatsauce; 6,50
Eiskaffee 7,-

- 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.