



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

Dienstag 14. März

Nudelsuppe

Rindfleisch-Semmelkren-Schmarrn

Apfelstrudel

Mittwoch 15. März

Leberknödelsuppe

Bärlauchspätzle mit Bergkäse und Salat

Cheesecake

Freitag 17. März

Grießnockerlsuppe

Forellenfilet - Gemüsegröstl - Kräutersauce

Topfenpalatschinke und Vanillesauce

Samstag 18. März und Sonntag 19. März

Ofenfrischer **Schweinebraten** mit Knödeln und Krautsalat

**Butterschnitzel vom Sikawild** mit Püree und Salat

**Malakofftorte**

## Ohne Fleisch:

Gemüsebouillon mit Frittaten 4,80

Bärlauchsuppe 5,50

Apfel-Sellerie-Suppe 5,50

**Kalte Gemüserolle mit Schnittlauchdip und Garnierung 7,-**

**Frisches Gemüse mit Tofu aus dem Wok**

heimischer Tofu aus Melk mit Kräuterdip & Rucola; 14,50

**Hausgemachte Bandnudeln** mit Bärlauchpesto & Bergkäse  
und Blattsalat 13,-

## Fisch:

**Mariazeller Bio- Lachsforellenfilet**

im Rapsöl gebraten

mit 2erlei Püree

Chutney und Rucola 22,-

## Mit Fleisch:

Rindfleischsalat vom Donaulandrind garniert 8,80

### **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,-

**„Krenfleisch“** vom Bio **Saiblings Filet**

Petersilienerdäpfel, frisch geriebener Steirer Kren; 22,-

### Nachspeisen:

- Palatschinke gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade 2,80  
Böhmische Palatschinke (Powidl, Mohn, Schoko, Eis) 6,50  
Schokolade-Nougat-Mousse mit Zwetschkendip 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.**