

Vorspeisen

Gekochtes Kalbszüngerl

*mit Erdäpfel-Kräuter Creme, Radieschen & Kren **A,C,G***

9,50

Roh mariniertes Lachs-Carpaccio

*mit Bärlauch-Pesto, Jogurtgel & Wildkräuter-Salat **A,C,G,D***

9,80

Knusprige Bärlauch-Erdäpfel Wan-Tans

*mit Frischkäse & Kernöl **A,C,G,M,F,N***

9,10

Beef Tartar vom Waldviertler Bio- Ochsen,

*mit knusprigem Weißbrot **A,C,G***

12,30

Suppen

Klare Rindsuppe *mit Frittaten oder Leberknödel **A,C,G***

3,50

Bärlauch-Creme Suppe **C,G**

4,50

Milde Karotten-Curry Suppe **G,C**

4,50

Unsere Klassiker

Käsespätzle *mit Blattsalat & Röstzwiebel **A,C,G***

10,80

Surschnitzel *mit Salat **A,C,M***

10,80

Gekochte Fleischknödel *mit Sauerkraut **A,C,M***

7,90

Geröstete Fleischknödel *mit Blattsalat **A,C,M***

9,50

Blutwurst - hausgemacht *mit Sauerkraut und Erdäpfelschmarren **A***

7,50

1/2 Backhendl *mit gemischtem Salat **A, C, M***

12,50

Alt-Wiener Backhendl-Salat

*knackiger Blattsalat mit kleinen gebackenen Hühnerbrüstchen **A, C, M***

9,80

A = Glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

N = Sesam

G = Milch oder Laktose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

F = Soja

O = Sulfite

P = Lupine

R = Weichtiere

Hausgemachte Bratwürstl <i>mit Kartoffelwedges</i> A, M	8,50
Gebackene Blunzenlaibchen <i>auf Erdäpfel-Vogerl Salat</i> A,C,M	7,20
Blunzengröstl <i>mit Krautsalat</i> A,C,M	9,50
Blattsalat mit gebratenen Truthahnbruststreifen <i>mit Gemüse</i>	10,50
Glasierte Speckleber <i>mit Selleriepüree, Kren & Wurzelgemüse</i> A,C,G,L	14,50
Gratinierte Hühnerbrust <i>vom Grill</i> <i>mit Bärlauch-Nockerl und buntem Frühlingsgemüse</i> A,C,G,L	16,80
Knuspriger Bauch & Filet vom Jungschwein <i>mit Süßkartoffelpolenta & Fisolengemüse</i> A,C,G,L	16,50
Cremiges Bärlauch-Risotto <i>mit Büffelmozzarella</i> C,G,	12,50

Handgemachte Pasta

...Für die Herstellung der Pasta beweist unser Küchenteam viel Fingerfertigkeit – für die Zubereitung werden selbstverständlich nur natürliche und frische Zutaten verwendet.

Spinat-Mozzarella-Tagliatelle <i>mit Pinienkernen</i> A,C,G,	12,80
Zucchini-Chili Linguine <i>mit Kräutern & Babyspinat</i> A,C,G	12,90
Bärlauch-Ravioli <i>mit Erbsen-Nage & Kräuter-Öl</i> A,C,G,	13,10

A = Glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
N = Sesam

G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte
L = Sellerie
M = Senf
F = Soja

O = Sulfite
P = Lupine
R = Weichtiere

Fische und Meeresfrüchte

...Unsere Fische beziehen wir von der Fischerei Haimel in Traismauer. In einer echten Naturanlage, im frischen Grundwasser der Traisen werden die heimischen Fische gehalten und gezüchtet.

Gebackener Karpfen

mit Sauce Tartare und gemischtem Salat **A,C,D, M** 14,-

Knusprig gebratener serbischer Karpfen

(viel Knoblauch) mit Kartoffeln und Salatteller **A,D,M,B,F,N** 14,-

Gegrillte Steingarnelen

auf milden Erbsen-Chili Gnocchi mit Radieschen & Gartenkresse **A,C,G,D,B** 17,50

Gebratenes Wolfsbarschfilet **A,C,G,D,L**

mit Bärlauch-Selleriecreme & Erbsen-Tortellini 18,50

Dessert

Frische Erdbeeren mit weißer Schokolade

dazu Vanilleparfait & Haselnusskeks **A,C,G** 6,80

Apfel-Nougat Nascherei

(Brownie, Nougatcreme & -parfait) **A,C,G** 6,80

Gebackene Churros

mit marinierten Erdbeeren & Jogurtcreme **A,C,G** 6,50



Flaumige Creme Brulée mit Marillen-Vanille-Sauce **A,C,G**

6,50

Mohr im Hemd mit Eis **A,C,G**

4,50

Dessertvariation (ab 2 Personen)

pro Person 7,50

(Apfel-Nougat Nascherei, Erdbeeren & Schokolade, Churros, Mohr im Hemd,) **A,C,G**

A = Glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

N = Sesam

G = Milch oder Laktose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

F = Soja

O = Sulfite

P = Lupine

R = Weichtiere