

## 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

Ofenfrischer Schweinsbraten

*mit Waldviertlerknödel und Salat **C,M***

12,50

Wiener Schnitzel vom Schwein *mit Salat **A,C,M***

10,80

1/2 Backhendl *mit 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>	<b>A, M</b>	8,50
Gebackene Blunzenlaibchen <i>auf Erdäpfel-Vogerl Salat</i>	<b>A, C, M</b>	7,20
Puten-Cordon bleu <i>mit Reis und Salatteller</i>	<b>A, C, M, G</b>	13,80
Blattsalat mit gebratenen Truthahnbruststreifen <i>mit Gemüse</i>		10,50
Glasierte Speckleber <i>mit Selleriepüree, Kren &amp; Wurzelgemüse</i>	<b>A, C, G, L</b>	14,50
Gratinierte Hühnerbrust <i>vom Grill</i> <i>mit Bärlauch-Nockerl und buntem Frühlingsgemüse</i>	<b>A, C, G, L</b>	16,80
Knuspriger Bauch & Filet vom Jungschwein <i>mit Süßkartoffelpolenta &amp; Fisolengemüse</i>	<b>A, C, G, L</b>	16,50
Cremiges Bärlauch-Risotto <i>mit Büffelmozzarella</i>	<b>C, G,</b>	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>	<b>A, C, G,</b>	12,80
Zucchini-Chili Linguine <i>mit Kräutern &amp; Babyspinat</i>	<b>A, C, G</b>	12,90
Bärlauch-Ravioli <i>mit Erbsen-Nage &amp; Kräuter-Öl</i>	<b>A, C, G,</b>	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



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