

Vorspeisen

Cremiger Büffelmozzarella

mit Schmortomaten, Oliven & knusprigem Parmesan **A,C,G**

9,90

Feines Rehcarpaccio

mit gegrillten Pilzen, Kräutermarinade & gebratenen Brot **A,C,G,DM**

9,50

Gebratenes weiches Ei im Brotmantel

mit Romasalat, Parmesan-Dressing & Kräutern **A,C,G,M,D**

9,80

Beef Tartar vom Waldviertler Bio- Ochsen,

mit knusprigem Weißbrot **A,C,G**

12,30

Hausgeräuchertes Lachsfilet

mit geräucherter BBQ Sauce, gegrillten Halloumi & Radieschen **A,C,G**

11,80

Suppen

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

3,50

Stosuppe mit Speckknödel **c,G,A**

4,50

Herzhafte Erdäpfel-Lauch Suppe **G,C,A**

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

Hausgemachte Bratwürstl *mit Kartoffelwedges* **A, M**

8,50

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

Gebackene Blunzenlaibchen <i>auf Erdäpfel-Ruccola Salat</i> A, C, M	7,20
Puten-Cordon bleu <i>mit Reis und Salatteller</i> A,C,M,G	13,80
Blattsalat mit gebratenen Truthahnbruststreifen <i>mit Gemüse</i>	10,50

Saisonal & Aktuell - Sommerzeit

Gebratene Hendlbrust in der mediterranen Gewürzkruste <i>mit Tomaten-Zucchini-Gnocchi, frischen Kräutern & Tzatziki</i> A,C,G	17,50
Rosa gebratener Rehrücken A,C,G <i>mit gegrillten Eierschwammerln, knusprigen Grammelknödeln & Selleriecreme</i>	21,50
Cremiges Safran-Risotto <i>mit gegrillten Riesengarnelen & Erbsen</i> C,G,	17,50

Sommerliche Salate

Knackiger Caesars Salad A,C,G, <i>mit Olivenöl, Crostini, Parmesan & gegrillten Garnelen</i>	14,50
Bunter Sommersalat A,C,G <i>mit gegrillten Halloumi, Tzatziki & Oliven</i>	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.

Gelbe Paprika-Tagliatelle <i>mit Kräuter-Zitronen-Pesto & Pinienkernen</i> A,C,G,	12,80
Hausgemachte Linguine <i>mit pikanten Pilzragout & Büffelmozzarella</i> A,C,G	12,90
Tomaten-Feta-Ravioli <i>mit Tzatziki</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,-

Saiblingsfilet vom Grill

mit Tomaten-Parmesan Tortellini, Petersilcreme & Sommergemüse **A,C,G,D**

18,50

Dessert

Schwarzwälder-Kirschkugel

mit Nougat & Stracciatella-Eis **A,C,G**

6,80

Cremige Himbeer Panna Cotta

mit weißer Schokolade, Jogurt & Eis **A,C,G**

6,70

Variation von Marille & weißer Schokolade

(Geeist, Mousse & Topfenknödel) **A,C,G**

6,90

Hausgemachte Marillenknödel

1 Stk.

3,60

2 Stk.

6,20

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