

## Vorspeisen

Hausgeräuchertes Forellenfilet <i>mit Gurken-Variation, Avocado &amp; Jogurt</i> <b>A,C,G</b>	9,80
Feines Rehcpaccio <i>mit gegrillten Pilzen, Kräutermarinade &amp; gebratenen Brot</i> <b>A,C,G,DM</b>	9,50
Geröstete Eierschwammerl <i>mit gebackenen Ei, Brotkrusteln &amp; Kernöl</i> <b>A,C,G</b>	10,20
Beef Tartar vom Waldviertler Bio- Ochsen, <i>mit knusprigem Weißbrot</i> <b>A,C,G</b>	12,30
Hausgemachte Eierschwammerl-Linguine <i>mit Kräutern, Parmesan &amp; Hirschrohschinken</i> <b>A,C,G</b>	11,80

## Suppen

Klare Rindsuppe <i>mit Frittaten oder Leberknödel</i> <b>A,C,G</b>	3,50
Gelbe Paprika-Creme Suppe <b>C,G,A</b>	4,50
Herzhafte Erdäpfel-Lauch Suppe <b>G,C,A</b>	4,50

## Unsere Klassiker

Käsespätzle <i>mit Blattsalat &amp; Röstzwiebel</i> <b>A,C,G</b>	10,80
Surschnitzel <i>mit Salat</i> <b>A,C,M</b>	10,80
Gekochte Fleischknödel <i>mit Sauerkraut</i> <b>A,C,M</b>	7,90
Geröstete Fleischknödel <i>mit Blattsalat</i> <b>A,C,M</b>	9,50
Blutwurst - hausgemacht <i>mit Sauerkraut und Erdäpfelschmarren</i> <b>A</b>	7,50
1/2 Backhendl <i>mit gemischtem Salat</i> <b>A, C, M</b>	12,50
Alt-Wiener Backhendl-Salat <i>knackiger Blattsalat mit kleinen gebackenen Hühnerbrüstchen</i> <b>A, C, M</b>	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
Blattsalat mit gebratenen Truthahnbruststreifen <i>mit Gemüse</i> <b>M</b>	10,50

## Saisonal & Aktuell

Gegrillte Hendlbrust im Prosciutto-Mantel <i>mit cremiger Polenta, Rahm &amp; Mangold-Gemüse</i> <b>A,C,G</b>	17,50
Rosa gebratener Rehrücken <b>A,C,G</b> <i>mit Mais-Tortellini &amp; -creme und Schwammerl-Gemüse</i>	21,50
Cremiges Eierschwammerl-Risotto <i>mit Parmesan &amp; frischen Kräutern</i> <b>C,G</b> ,	13,50

## Sommerliche Salate

Knackiger Caesars Salad <b>A,C,G</b> , <i>mit Olivenöl, Crostini, Parmesan &amp; gegrillten Garnelen</i>	14,50
Knackiger Blattsalat <b>A,C,G</b> <i>mit gebackenen Calamari &amp; Tzatziki</i>	15,50

## 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 &amp; Pinienkernen</i> <b>A,C,G</b> ,	12,80
Hausgemachte Linguine <i>mit pikanten Pilzragout &amp; Büffelmozzarella</i> <b>A,C,G</b>	12,90
Milde Zucchini-Chili-Ravioli <i>mit Tomatensud &amp; Basilikum-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,-

## Gebratenes Zanderfilet

mit Brokkoli-Gemüse, Selleriecreme & Grießknödeln **A,C,G,D**

19,50

## Dessert

### Schwarzwälder-Kirschkugel

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

6,80

### Nougat-Tiramisu Kuppel

mit frischen Beeren **A,C,G**

6,70

### Variation von Marille & weißer Schokolade

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

6,90

### Gratinierte Topfen-Mohn-Palatschinken

mit Heidelbeeren und Weincreme **A,C,G**

6,90

### 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