**Vorspeisen**

Gratinierte Schnecken
*in der Knoblauchbutter mit frischem Baguette* ***A,C,G*** 11,80

Hausgemachter Heringssalat
 *fein garniert mit frischem Baguette* ***A,C,G,D***8,50

Beef Tartar vom Waldviertler Bio- Ochsen, 12,30
 *mit knusprigem Weißbrot* ***A,C,G***

Räucherfisch-Variation 11,90
 *Räucherlachs-Tartar, Forellenmousse, Saiblingspraline* ***A,C,G,D***

Knusprige Calamari 12,90
 *auf hausgemachter Sepia-Safran Tagliatelle* ***A,C,G,D,R***

Knusprige Sellerie-Tempuras 11,50
 *mit Humus & Ponzu Sauce* ***A,C,G,N,H***

**Suppen**

Klare Rindsuppe *mit Frittaten oder Leberknödel* ***A,C,G*** 3,50

Topfen-Bergkäse-Suppe ***G*** 4,50

Wintergemüse-Minestrone *mit Knoblauch-Crostini* ***G,C,A***  4,80

**Unsere Klassiker**

Ofenfrischer Schweinsbraten

 *mit Waldviertlerknödel und Salat* ***C,M*** 13,20

Wiener Schnitzel vom Schwein *mit Salat* ***A,C,M***  11,80

½ Backhendl *mit Salat* ***A,C,M*** 13,50

Alt-Wiener Backhendl-Salat

 *knackiger Blattsalat mit kleinen gebackenen Hühnerbrüstchen* ***A,C,M***10,80

Gebackene Blunzenlaibchen *auf Erdäpfel-Vogerl Salat* ***A, C, M*** 8,50

Puten-Cordon bleu *mit Reis und Salatteller* ***A,C,M,G*** 13,80

Hendl-Piccata vom Grill
*mit Tomaten-Mozzarella Ravioli, Zucchini-Gemüse & Parmesan-Pesto* ***A,C,G*** 18,50

Gebratene Schweinefilets 18,20

*Im Pfeffer-Cognac-Safterl mit hausgemachten Bandnudeln & Fisolen-Gemüse* ***A,C,G***

Glasierte Speckleber 14,80

*mit Erbsen-Spinat-Risotto & Schalotten-Speck-Gemüse* ***C,M***

**Handgemachte Pasta**

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

Hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli
*mit Parmesansauce & Kräuterpesto* ***A,C,G,***14,50

Cremige Gnocchi
*mit gegrillten Pilzen, Walnusspesto & gebratener Chorizo* ***A,C,G,***14,10

Hausgemachte Linguine
*mit Wildsalami, Hirschrohschinken & Parmesan* ***A,C,G,***16,50

Blunzen-Ravioli
*mit Bohnencreme & frischen Kren* ***A,C,G,***14,10

**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***15,-

Knusprig gebratener serbischer Karpfen 15,-

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

Gegrillte Riesengarnelen ***A,C,G,D*** 19,50
 *mit getoasteten Knoblauchbaguette auf Zitronen-Spinat Risotto*

Gebratenes Zanderfilet
*mit Spinat-Nockerl, Buttererbsen, Sellerie & Frischkäse-Krenschaum* ***A,C,G,***18,50

**

***Dessert***

Hausgemachte Topfennockerl 6,80
*mit Marillenröster* ***A,C,G***

Panna Cotta 6,80
*mit gebackener Banane & exotischen Früchten* ***A,C,G***

Weißes Marillen-Schokolade Mousse *mit Kokos & Mango* ***A,C,G*** 6,70

Mohnnudeln vom Waldviertler Graumohn
 *mit Apfelmus & Karamell-Eis* ***A,C,G*** 6,90

Mohr im Hemd *mit Eis* ***A,C,G***4,80