

Vorspeisen

Zerlei von der Ente <i>A,C,G</i>	10,20
<i>Rosa gebratene Brust & Leberpraline mit Trauben-Chili Ragout & Sprossen-Salat</i>	
Knusprige Zucchini Blüten <i>A,C,G</i>	9,80
<i>Rosa gebratene Brust & Leberpraline mit Trauben-Chili Ragout & Sprossen-Salat</i>	
Gedämpfte Teigtascherl im Bambuskorb <i>A,C,G</i>	10,50
<i>mit Kürbis-Chili-Fülle, Mango-Limetten-Sauce & Guacamole</i>	
Geräuchertes Lachscarpaccio	10,50
<i>mit Mango-Curry-Sauce & marinierten Kürbis & Buchenpilzen <i>A,C,G,D</i></i>	
Beef Tartare vom Waldviertler Bio- Ochsen,	12,80
<i>mit knusprigem Weißbrot <i>A,C,G</i></i>	

Suppen

Kürbiscremesuppe	4,80
Klare Rindsuppe <i>mit Frittaten oder Leberknödel <i>C,G,A</i></i>	3,90

Salate

Bunter Cesars Salad <i>C,G,F</i>	13,50
<i>mit knackigen Blattsalaten, gegrillten Riesengarnelen und Parmesan</i>	
Kürbis-Chilli-Salat <i>A,C,G</i>	12,90
<i>mit gegrillten Sesamkrusteln</i>	
Gegrillte Truthahnbruststreifen <i>M</i>	13,80
<i>auf knackigen Blattsalat mit mediterranem Gemüse</i>	
Alt-Wiener Backhendl-Salat	13,80
<i>knackiger Blattsalat mit kleinen gebackenen Hühnerbrüstchen <i>A,C</i></i>	

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

Saisonal & Aktuell

Filet & Karre vom Jungschwein **A,G** 21,50
mit knusprigen pulled-pork-Teigtascherl, Kürbispüree & gegrillten Jungkraut

Boeuf Stroganoff vom Weideochsen **A,C,G** 23,50
mit hausgemachter Butter-Kräuter-Tagliatelle & gerührtem Rahm

Cremiges Kürbis-Risotto *mit gehobeltem Parmesan* **G** 12,50

Spezialitäten aus der Wirtshausküche

Surschnitzel *mit Salat* **A,C,M** 12,80

Gekochte Fleischknödel *mit Sauerkraut* **A,C,M** 9,50

Geröstete Fleischknödel *mit Blattsalat* **A,C,M** 11,50

Blutwurst - hausgemacht *mit Sauerkraut und Erdäpfelschmarren* **A** 8,50

1/2 Backhendl *mit Salat* **A,C,M** 14,50

Hausgemachte Bratwürstl *mit Kartoffelwedges* **A, M** 8,50

Gebackene Blunzenlaibchen *auf Erdäpfel-Rucola Salat* **A, C, M** 7,20

Chili-Käsekrainer

aus unserer Wurstmanufaktur mit Kartoffelwedges **A, M** 8,50

Handgemachte Pasta

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

Erdäpfel-Frischkäse Ravioli

auf leichter Kren-Rahmsauce, Kernölpesto & Schnittlauch **A,C,G** 14,90

Pikante Kürbis Tagliatelle 14,80

mit gebratenen Chorizo, Oliven & frischen Kräutern **A,C,G**

Gratinierte Kürbis-Mozzarella-Gnocchi

mit Basilikum Pesto **A,C,G** 14,80

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

Fische & 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.

Gebratene Goldbrasse 19,80

*auf sizilianischn Garnelen-Ragout & gebackenen Polentanockerl **A,C,G,D***

Gebratener Seesaibling 19,50

*auf cremigen Risotto mit Kürbis-Safran-Schaum & paprizierten Erdäpfeln **A,C,G,D***

Gebackener Karpfen mit Sauce Tatar und Salat **A,C,D, M** 15,-

Knusprig gebratener serbischer Karpfen

*(viel Knoblauch) mit Kartoffeln und Salatteller **A,D, M*** 15,-

Dessert

Mohr im Hemd mit Eis & Schlagobers **C,G,A** 5,00

Beerengarten 6,90

*Frische & geeiste Beeren, Panna Cotta mit Buttercrumbles **A,C,G***

Topfen-Vanille-Mousse 6,80

*mit Zwetschken & gebackenen Nougatgebäck **A,C,G***

Topfennockerl mit Marillenröster **C,G,A** 5,90

Für geteilte Portionen erlauben wir uns einen Aufpreis von € 2,- zu verrechnen.

Wir bitten Sie um Verständnis.

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