

Vorspeisen

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

Suppen

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

Salate

Bunter Cesars Salad C,G,F	13,50
<i>mit knackigen Blattsalaten, gegrillten Riesengarnelen und Parmesan</i>	
Kürbis-Chilli-Salat A,C,G	12,90
<i>mit gegrillten Sesamkrusteln</i>	
Gegrillte Truthahnbruststreifen M	13,80
<i>auf knackigen Blattsalat mit mediterranem Gemüse</i>	
Alt-Wiener Backhendl-Salat	13,80
<i>knackiger Blattsalat mit kleinen gebackenen Hühnerbrüstchen A,C</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
<i>mit knusprigen pulled-pork-Teigtascherl, Kürbispüree & gegrillten Jungkraut</i>	
Boeuf Stroganoff vom Weideochsen A,C,G	23,50
<i>mit hausgemachter Butter-Kräuter-Tagliatelle & gerührtem Rahm</i>	
Cremiges Kürbis-Risotto <i>mit gehobeltem Parmesan</i> G	12,50

Spezialitäten aus der Wirtshausküche

Ofenfrischer Schweinsbraten	
<i>mit Waldviertlerknödel und Salat</i> C,M	
	14,50
Wiener Schnitzel vom Schwein <i>mit Salat</i> A,C,M	12,80
1/2 Backhendl <i>mit Salat</i> A,C,M	14,50
Hausgemachte Bratwürstl <i>mit Kartoffelwedges</i> A, M	8,50
Gebackene Blunzenlaibchen <i>auf Erdäpfel-Rucola Salat</i> A, C, M	7,20
Puten-Cordon bleu <i>mit Reis und Salatteller</i> A,C,M,G	14,50

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	
<i>auf leichter Kren-Rahmsauce, Kernölpesto & Schnittlauch</i> A,C,G	
	14,90
Pikante Kürbis Tagliatelle	14,80
<i>mit gebratenen Chorizo, Oliven & frischen Kräutern</i> A,C,G	
Gratinierte Kürbis-Mozzarella-Gnocchi	
<i>mit Basilikum Pesto</i> 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 sizilianischen 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***

Topfenockerl 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