

Vorspeisen

Knusprig gebackene California Rolls 12,10

*mit asiatischen Winterrüben Salat und Limonenmajonäse **A,N,F***

Rosa gebratenes Hirschroastbeef 12,50

*mit knusprigen Rohschinken, gefüllten Pilzen **A,C,G***

Scheiben vom Räucherkarpfen 11,90

*in leichter Krensaucce, gebackenen Pilztartar und Kernölschaum **A,C,G,D***

Beef Tartare vom Waldviertler Bio- Ochsen, 12,80

*mit knusprigem Weißbrot **A,C,G***

Suppen

Serbische Kohlsuppe 4,90

*mit Bohnen und knusprigen Kräutercroutons **A,C,G***

Hendl-Einmachsuppe 4,90

*mit Bröselknödel **A,C,G***

Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 3,90

C,G,A

Salate

Gegrillte Truthahnbruststreifen *M* 13,80

auf knackigen Blattsalat mit mediterranem Gemüse

Alt-Wiener Backhendl-Salat

*knackiger Blattsalat mit kleinen gebackenen Hühnerbrüstchen **A,C,*** 13,80

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

Saisonal & Aktuell

Rosa gebratener Hirschrücken 26,50

*mit Topinambur-Creme, Kastanien, Gemüse & hausgemachten Pilzravioli **A,C,G***

Gebratene Entenbrust 23,50

*mit Kohlsprossen, Butterkarotten, knusprigen Haselnuss-Preiselbeer-Knödel & Pastinaken-Gemüse **A,C,G***

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-Vogerl Salat **A, C, M*** 7,80

Handgemachte Pasta

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

Hausgemachte Conchiglie 14,50

*mit paprizierten Kohlsugo, Winterbohnen & gerührtem Rahm **A,C,G***

Hausgemachte Sellerie-Ravioli 14,80

*mit Trüffelöl, karamellisierten Nüssen & Apfel-Sellerie-Salat **A,C,G***

Erdäpfel-Tomaten Gnocchi 14,50

*mit Frischkäse, Kohlsprossen & mildem Bergkäse **A,C,G***

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.

Gebratenes Zanderfilet *A,C,G,D* 19,80

mit Erdäpfel-Rüben-Püree, leichtem Ricotta-Kremschaum & Spinatgemüse

Gebratenes Lachssteak *A,C,G,D* 19,50

auf Rüben-Kohl-Ragout, knusprigen Falafel Bällchen & Sauerrahm

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,-

Haselnuss-Praline 8,50

*mit Nougat, Haselnusskrokant und Salzkaramell **A,C,G***

Mousse vom Waldviertler Graumohn 7,90

mit Rieslingschaum, gebackenen Apfelradeln und Zimteis

Hausgewuzelte Mohnnudeln 7,50

*mit Apfelmus & Eis **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