

## Vorspeisen

Thailändischer Frühlingsgemüse-Salat <i>mit Mango, mildem Chili &amp; knusprigen Spargeltempuras</i> <b>N,F</b>	12,50
Vitello vom Waldviertler Milchkalb <i>mit mariniertem Spargel, Kernöl &amp; gebackenem Eidotter</i> <b>A,C,G</b>	13,50
Mediterraner Spargelsalat <i>mit Kräuterdressing, knusprigen Brotchip, Tomaten &amp; Bio-Oliven</i> <b>A,C,G,D</b>	12,50
Beef Tartare vom Waldviertler Bio- Ochsen, <i>mit knusprigem Weißbrot</i> <b>A,C,G</b>	13,70

## Suppen

Cremige Spargelsuppe <b>G</b>	4,90
Gelbe Paprika Curry Suppe <i>mit Olivenöl</i>	4,90
Klare Rindsuppe <i>mit Frittaten oder Leberknödel</i> <b>C,G,A</b>	4,20

## Salate

Gegrillte Riesengarnelen <i>mit Chili und Knoblauch auf knackigen Blattsalat mit Broccrostini</i> <b>A,C,G,B</b>	15,50
Bunter Spargel-Blattsalat <i>mit mildem Chili, Koriander &amp; Tomatensalsa</i> <b>A,C,G</b>	14,80
Gegrillte Truthahnbruststreifen <b>M</b> <i>auf knackigen Blattsalat mit mediterranem Gemüse</i>	14,90
Alt-Wiener Backhendl-Salat <i>knackiger Blattsalat mit kleinen gebackenen Hühnerbrüstchen</i> <b>A,C,</b>	14,90

A = Glutenhaltiges Getreide  
B = Krebstiere  
C = Ei  
D = Fisch  
N = Sesam

G = Milch oder Laktose  
H = Schalenfrüchte  
L = Sellerie  
M = Senf  
F = Soja

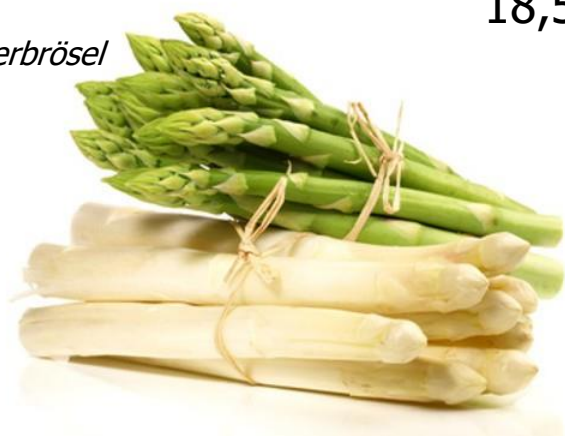
O = Sulfite  
P = Lupine  
R = Weichtiere

## Spezialitäten aus der Wirtshausküche

Surschnitzel <i>mit Salat</i> <b>A,C,M</b>	13,80
Gekochte Fleischknödel <i>mit Sauerkraut</i> <b>A,C,M</b>	10,50
Geröstete Fleischknödel <i>mit Blattsalat</i> <b>A,C,M</b>	12,50
Blutwurst - hausgemacht <i>mit Sauerkraut und Erdäpfelschmarren</i> <b>A</b>	9,50
1/2 Backhendl <i>mit Salat</i> <b>A,C,M</b>	15,50
Hausgemachte Bratwürstl <i>mit Kartoffelwedges</i> <b>A, M</b>	9,50
Gebackene Blunzenlaibchen <i>auf Erdäpfel-Vogerl Salat</i> <b>A, C, M</b>	8,90
Gebratene Kalbsmedaillons <i>mit frischem Spargel, Hollandaise &amp; 2erlei Polenta</i> <b>A,C,G</b>	23,50
Gebratene Speckleber <i>mit Rotweinzwiebeln, Erbsen-Spinatgemüse &amp; Karottencreme</i> <b>A,C,G</b>	18,90

## Heimischer Spargel

...mit Schinken & Käse überbacken <b>G</b>	17,50
...mit Sauce & Hollandaise <b>G,C</b>	17,10
...3erlei Spargel <b>C,G,A</b> <i>Überbacken, mit Sauce Hollandaise, Butterbrösel</i>  <i>dazu Petersilkartoffeln</i>	18,50



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

## Handgemachte Pasta

Hausgemachte Spargelravioli 16,90

*mit frischen Kräutern, Parmesan & Zitronen-Safran Sauce **A,C,G***

Spargel-Kräuter Pasta 16,90

*mit Frischkäse-Creme & Schmortomaten **A,C,G***

Cremige Tomaten-Basilikum Gnocchi 16,50

*mit Ricotta & Ruccola **A,C,G***

## Fische & Meeresfrüchte

Gebratenes Wolfsbarschfilet **A,C,G,D** 21,50

*mit hausgemachten Paradeiser-Tortellini, Kräuter-Hollandaise und Spargelgemüse*

Gebackener Karpfen *mit Sauce Tatar und Salat **A,C,D, M*** 17,-

Knusprig gebratener serbischer Karpfen

*(viel Knoblauch) mit Kartoffeln und Salatteller **A,D, M*** 17,-

## Dessert

Mohr im Hemd *mit Eis & Schlagobers **C,G,A*** 6,50

Cremige Erdbeer Panna Cotta 7,50

*mit marinierten Erdbeeren, Joghurtsorbet und Topfenknöderl **A,C,G***

Nougat-Himbeer Mille-Feuille 7,80

*mit Vanillecreme **A,C,G***

Hausgewuzelte Mohnnudeln 7,50

*mit Apfelmus & Eis **A,C,G***

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



*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